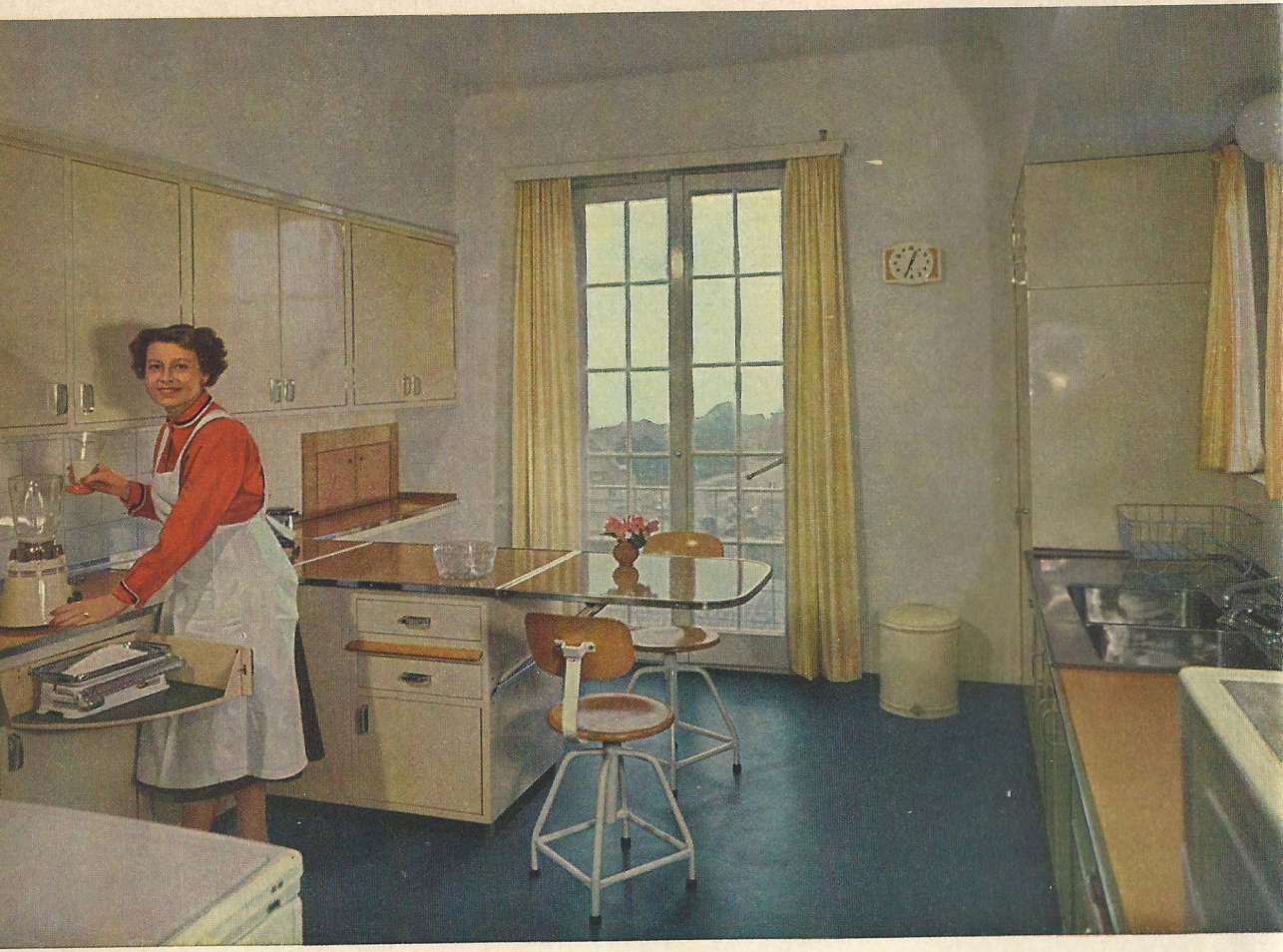
ELIZABETH
SCHULER

MEIN KOCH BUCH



Frau Elizabeth Schuler in ihrer SELL-Einbauküche, Stahlausführung, wo sie alle im Kochbuch beschriebenen und abgebildeten Gerichte erprobt und zubereitet

ELIZABETH SCHULER

MEIN KOCHBUCH

Über dreizehnhundert Rezepte

für die einfache und feine Küche

Kranken-, Roh- und vegetarische Kost

Rezepte für Backwaren und Torten

Cocktails und Bowlen

Der gedeckte Tisch

Tischsitten

SCHULER VERLAGSGESELLSCHAFT
STUTTGART

Die Zubereitung und Zurichtung der Speisen für die Farbaufnahmen
erfolgte durch die Verfasserin

Alle Rechte vorbehalten
© Copyright 1948 by Schuler-Verlag, Stuttgart-N, Lenzhalde 28
Druck: K. G. Lohse, Graphischer Großbetrieb OHG., Frankfurt am Main
Farbaufnahmen: Foto-Studio Dessecker, Stuttgart; Döbbelin, Schwäbisch Gmünd
Farbklischees: Kunstanstalt Dreher, Stuttgart; Kunstanstalt Schuler, Stuttgart
Hirsch, Beck & Co., Stuttgart
Bindung: Großbuchbinderei Franz Spiegel, Ulm
25. Auflage 240.–250. Tausend
Dieses Werk erschien in der jeweiligen Landessprache in
Holland, Italien, Österreich, Dänemark und den USA

MEINEM LIEBEN MANN

ZUGEEIGNET

INHALT

Vorwort . . . . . Seite 1 — 5
Was versteht man unter: . . . . . 6 — 10
Die Zeiten 11
Die Mengen 12
Die Gewichte 12
Verwendung der Gewürze . . . . . 13 — 14
Vom Tischdecken 15
Wie ißt man was? 16
Schnelle Gerichte in 10—30 Minuten herzustellen . . . . . 17 — 18
Praktische Winke . . . . . 19 — 24
Flecken aus Tischwäsche entfernen 25
Nährwert unserer Nahrungsmittel 26
Vitamingehalt unserer Nahrungsmittel . . . . . 27 — 34
Eierspeisen . . . . . 35 — 40
Brötchen, Sandwiches und Canapés . . . . . 41 — 48
Vorspeisen . . . . . 49 — 58
Suppen und Kaltschalen . . . . . 59 — 73
Suppeneinlagen . . . . . 74 — 77
Zwischengerichte . . . . . 78 — 87
Fische . . . . . 88 — 102
Geflügel . . . . . 103 — 117
Kalbfleisch . . . . . 118 — 127
Rindfleisch . . . . . 128 — 137
Schweinefleisch . . . . . 138 — 144
Hammelfleisch . . . . . 145 — 149
Wildbret . . . . . 150 — 155
Kartoffelgerichte . . . . . 156 — 164
Klöße und Knödel . . . . . 165 — 169
Salate und Marinaden . . . . . 170 — 181
Gemüse . . . . . 182 — 194

Saucen und Aspik . . . . . Seite 195 — 202
Buttersorten . . . . . 203 — 205
Spezialitäten und Eintopfgerichte . . . . . 206 — 221
Süße Gerichte und Aufläufe . . . . . 222 — 234
Vegetarische Gerichte . . . . . 235 — 251
Kompotte und Fruchtsalate . . . . . 252 — 256
Süße Saucen . . . . . 257 — 260
Geleespeisen, Flammeris und Puddings . . . . . 261 — 270
Süßspeisen und Desserts . . . . . 271 — 283
Cremes . . . . . 284 — 291
Eis und Eisbomben . . . . . 292 — 299
Krankenkost . . . . . 300 — 303
Rohkost . . . . . 304 — 308
Heiße Getränke . . . . . 309 — 311
Eisgetränke und Bowlen . . . . . 313 — 321
Cocktails, Flips und Fizzes . . . . . 322 — 329
Liköre . . . . . 330 — 331
Schmalzgebackenes . . . . . 332 — 335
Hefegebäck . . . . . 336 — 347
Kuchen . . . . . 348 — 357
Teigarten . . . . . 358 — 360
Kleingebäck zu Tee und Eis . . . . . 361 — 368
Cremefüllen und Glasuren . . . . . 369 — 372
Torten und Törtchen . . . . . 373 — 394
Weihnachtsgebäck und Konfekt . . . . . 395 — 410
Einkochen von Obst und Gemüse . . . . . 411 — 426
Eindünsten von Obst, Gemüse und Fleisch . . . . . 427 — 445
Der Einkauf des Fleisches und was dabei zu beachten ist . . . . . 446 — 467
Fische aus Fluß, See und Meer . . . . . 468 — 484
Kleine Gemüsekunde 485
Sachregister . . . . . 487 — 505
Notizblätter für neue oder eigene Rezepte . . . . . 506 — 512

VERZEICHNIS DER FARBTAFELN

jeweils gegenüber den Textseiten

Gedeckter Frühstückstisch 16
Gedeckter Mittagstisch 17
Käsetrüffel 58
Große Königinpastete 64
Pilzsuppe mit eingelegten Pilzen . . 72
Hummer nach Pariser Art 80
Flundern oder Schollen, gebacken . . 88
Schnecken 96
Huhn afrikanisch, Reis, Salat Lorette 104
Gebratene Ente 112
Wiener Schnitzel 116
Schweinsgulasch, Kräuterbrühe . . . 120
Roastbeef und Pommes frites . . . 128
Schmorbraten 132
Rindergulasch, geröstete Kartoffeln . 136
Lammkrone – amerikanische Art . . 144
Rehrücken, Waldorfsalat, Fruchtsalat, Teigschüsselchen, Mürber Teig, Äpfel, kalifornisch 152
Gemüseplatte 176
Artischocken, Mousselinesauce . . . 184
Spiegeleier mit Speck 192
Käsesorten 200
Weiße Kernbohnen mit Makkaroni . 208
Sauerkrautpastete, Käsepastetchen, Spinatpudding 216
Pizza 220
Zwetschgenknödel und böhmische Buchteln 224
Ragout fin in Muscheln, Tomatenauflauf 240
Gefüllte Orangen, gebratene Birnen, Schokoladensauce 256
Reis Trautmannsdorff, Weingelee, Rote Grütze 272
Cremes und Kleingebäck 284
Martini Cocktail, gefülltes Kapselbrot, Cheese Crakers, Sardinencanapés, Windsor Sandwiches 288
Rohkostplatte 304
Joghurt-Cocktails 320
Bier-Cocktails 328
Marmorkuchen 352
Torte mit Konfitüre und Kleingebäck 368
Weihnachtsgebäck 400

Die einzelnen Rezepten angefügten Seitenzahlen verweisen auf die einschlägigen Abbildungen

VORWORT

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen."
Goethe

„Was koche ich morgen?" — der tägliche Stoßseufzer der Hausfrau! In Notzeiten mit ihrem Mangel an allem und jedem nicht weniger oft gehört als in satten Friedenstagen, wenn die Menschen zwar nicht mehr so hungrig, aber dafür verwöhnter und auf Abwechslung erpicht sind. Aber auch die Herren der Schöpfung, die nach Feierabend den eigenen Küchenmeister spielen müssen, haben gelernt, daß unter den Bürden des Haushalts die Frage: „Was koche ich?" nicht die geringste ist. Da ist ein Kochbuch der rechte Helfer! Nur ist natürlich auch mit dem neuzeitlichsten und besten Kochbuch noch lange kein rechtes Essen auf den Tisch gebracht — wenn es an Liebe zur Sache, Geduld und Phantasie fehlt. Diese Zutaten braucht man auf alle Fälle, ja sie können gar nicht reichlich genug vorhanden sein.

Aus diesem Grunde spricht man auch mit Recht von der „Kunst" des Kochens. Jede Kunst, auch die des Kochens, will nicht nur gelernt sein, sie erfordert eigene schöpferische Phantasie und Einfühlungsvermögen. Der Weg vom Kochrezept zur fertigen, geschmackvollen Speise geht über mancherlei Engpässe und Gefahrenzonen. Erst recht in einer Zeit, in der der einstige Überfluß der Welt peinlich rationiert ist. Mit kluger Hand ist die Zubereitung der Speisen zu meistern, um die verschiedenen Bestandteile kunstgerecht ineinanderzufügen und sie bei der küchenmäßigen Wandlung über Braten, Backen, Kochen sinngemäß zu steuern. Nur wer gerne kocht, wird gut kochen.

Das vorliegende Kochbuch ist kein „schwäbisches" und kein „rheinisches", kein spezieller Ratgeber für die feine Küche und kein Helfer bloß für den bürgerlichen Küchenzettel. Es enthält vielmehr in einem Werk alles, was zur Küchenarbeit gehört.

Ob es sich um die bekannten verschiedenen Nationalgerichte handelt, um Rezepte für Rohkost, Kranken- und Diätküche oder vegetarische Speisen, um das Einmachen von Obst, Gemüse und Fleisch — alles findet sich darin. Und wenn man ein Rezept nach dem persönlichen Geschmack oder Bedarf abgeändert oder ein neues erfahren oder gar erfunden hat, dann trage man es auf den leeren Seiten ein, die gerade zu diesem Zweck am Ende des Buches in ausreichender Zahl vorhanden sind. Man hat dann die lästige „Zettelwirtschaft" nicht mehr notwendig und immer alle Rezepte zuverlässig und praktisch beieinander.

Alle in dieses Kochbuch aufgenommenen Rezepte sind hinsichtlich ihrer Güte und Zuverlässigkeit sorgfältig erprobt. Sie beschreiben die jeweils bestmögliche Ausführung der Gerichte, ohne Rücksicht darauf, ob man auch mit weniger Aufwand auskommen kann — denn es soll ja ein Kochbuch nicht bloß für heute und morgen sein! Wenn man einmal weiß, wie eine Speise vollendet zubereitet wird, dann ist's — wir sprachen oben von Liebe, Geduld und Phantasie: hier zeigt sich ihr Nutzen! — leichter, ihre Herstellung entsprechend dem Geschmack, Bedarf oder den vorhandenen Materialien abzuwandeln.

Jede Hausfrau weiß, daß Butter, Eier, Milch, Zucker usw. — gute Zutaten sind. Wenn sie nicht so reichlich vorhanden sind, wie etwa im Rezept gefordert, dann muß eben etwas gespart werden: statt 6 Eier werden 2 oder Eipulver genommen, oder andere Zutaten als Ersatz. Für Rahm kann Milch genommen werden, vielleicht unter Zugabe von etwas Butter, für Wein gesüßtes Essigwasser oder sonstige Aromen (siehe hierzu auch „Praktische Winke" S. 19).

Ebenso verhält es sich mit Abänderungen, wenn der persönliche Geschmack sie erfordert: das Aroma von Trüffeln, Curry u. ä. schätzt der eine als köstlich, der andere ersetzt diese Zutaten lieber durch solche, die ihm besser munden. Oder: der Italiener kocht vorwiegend mit Öl, der Franzose mit Butter, der Österreicher mit Schweineschmalz. Warum nicht abwechseln? Einmal nimmt man das, das andere Mal jenes, was man gerade hat. Der Küchenzettel wird dadurch nur abwechslungsreicher und wir machen aus der Not eine Tugend. Also, liebe Hausfrau, laß den Kopf nicht hängen. Geh lachend ans Werk und es wird gelingen! Die Natur selbst wünscht von uns das eigene Denken. Gott schenkt die Nüsse, aber er bricht sie nicht auf. Gott gibt die Dinge, aber er überläßt uns den Herd, sie zuzubereiten.

Erwähnt sei noch, daß es von Vorteil ist, den Küchenzettel schon im voraus für mehrere Tage zu machen. Vor allem deswegen, weil dann Reste keine Reste mehr, sondern Zutaten sind: so werden z. B. aus einem Teller Gemüse und ein paar Stückchen Fleisch vollwertige Mahlzeiten wie Eintöpfe, Aufläufe, überbackene Gerichte oder Kroketten. Ist ein Gläschen Wein übrig geblieben, nehmen wir ein Rezept, das Wein erfordert und das uns vordem Kopfzerbrechen gemacht hat, weil keiner im Hause war; ein Rest Fruchtsaft oder Kompott oder ein Tellerchen Früchte eignen sich prächtig zu Cremes und Puddings, ebenso ein paar trockene Kuchenstücke oder Brotscheiben.

Weil dieses Kochbuch aber, wie schon gesagt wurde, ein Kochbuch schlechthin ist, nämlich für jeden Geschmack, jeden Geldbeutel und jede Speisekammer, enthält es auch besonders einfache Rezepte für richtige Spargerichte. Bei diesen sind Einsparungen nicht mehr notwendig. Diese Rezepte sind zur deutlichen Hervorhebung im Text und im Inhaltsverzeichnis mit einem Sternchen (*) versehen.

Ebenso wurden zur besseren Übersicht die einzelnen Kochvorgänge und Vorbereitungen durch ein Sternchen (*) getrennt.

Besonders begrüßen werden die Benützer dieses Buches auch die Angabe der zu jedem Gericht am besten passenden Beigaben.

Angaben über Flüssigkeits-, Zucker- und Bindemittelmengen können nie ganz genau gemacht werden, weil sie letzten Endes von den übrigen Zutaten und deren Beschaffenheit abhängen: Obst ist nicht immer gleich süß, Mehl nimmt nicht immer die Flüssigkeiten gleich auf, ein Ei ist nicht so groß wie das andere — da muß man eben ab- und zugeben, je nachdem es die Umstände erfordern.

Und das ist wohl jeder Hausfrau klar, daß die Zutaten alle möglichst von bester Qualität sein sollten: aus einem alten, zähen Rindfleisch können wir kein saftiges Beefsteak bereiten, auch bei genauester Befolgung des Rezeptes!

Abschließend noch ein wichtiger Ratschlag: nicht nur dann ins Kochbuch sehen, wenn man nicht mehr ein noch aus weiß! Man muß ein neues Kochbuch zunächst einmal gründlich studieren, besonders das Inhaltsverzeichnis, damit man weiß, was alles darin steht und wo man das Gesuchte zu finden hat. Aber auch später sollte man immer wieder darin lesen — es ist doch eine recht unterhaltende Lektüre! — denn immer wieder findet man neue Anregungen oder frischt Vergessenes auf!

Keine Zeit hat die Zubereitung der Speisen in solch entscheidender Weise in den Vordergrund gerückt wie die Gegenwart. Die ganze Welt spricht von Kalorien und Nährstoffen. Wir erleben es täglich am eigenen Leib, wie viel davon abhängt, ausreichend ernährt zu sein. Die Frau am Herd hat den Schlüssel zu Gesundheit und Wohlergehen in der Hand. Ihre Verantwortung für das Leibliche und dadurch auch für das Geistige ist größer als je. Aber auch die Mühen und Sorgen sind gewachsen. Jedes Gramm der eßbaren Substanz ist einzuteilen und ohne Verlust richtig in die Speise einzufügen. Aus der Not müssen wir eine Tugend machen. Es ist für jede Hausfrau zu empfehlen, sich gelegentlich in einem Büchlein über die Ernährung umzusehen und Einblick in das gewaltige Schauspiel zu nehmen, das sich im

Theater des Körpers vom Augenblick der Speiseaufnahme vollzieht. Magen und Darm sind Kunstwerke der Natur, um die alles andere, alle Organe mit dem Blut und allen Säften, Geweben und Zellen gruppiert sind. Die Ernährung ist das Kernstück des Lebens. Dieser Umstand rückt die Arbeit in der Küche in den Vordergrund des Alltags, aus dem uns die Frage aufscheucht: „Was koche ich morgen?"

Möge unser Kochbuch, bei dessen Abfassung und Gestaltung Liebe, Geduld und Phantasie, die es von seinen Lesern verlangt, selbst Pate gestanden haben, bei allen, die sich mit der Kunst des Kochens zu befassen haben, recht viele Freunde gewinnen!

Auch du, kritischer Vertreter des männlichen Geschlechts, der es für selbstverständlich hält, an den gedeckten Tisch zu sitzen, mach dir ein wenig klar, wie viel Kopfzerbrechen und wie viel frauliches Können hinter jeder fertigen Speise stehen! Wirf auch einen Blick ins Kochbuch, damit du das Spiel der Nährstoffe erkennst und die Meisterhand der kochenden Hausfrau schätzen lernst.

Man hat in frühen Menschheitstagen Feuer und Herd als heilig betrachtet. Bei allem Fortschritt des Geistes sollen wir auch heute noch Ehrfurcht vor jeder fertigen Speise haben!

Stuttgart, im Sommer 1948 *Elizabeth Schuler*

WAS VERSTEHT MAN UNTER:

Kochen

Die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst usw. in reichlich Wasser, Milch, Wein, Essig oder einer anderen Flüssigkeit je nach Rezept.

Dämpfen (Dünsten)

Die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst usw. in Fett und wenig Flüssigkeit oder im eigenen Saft, stets zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer.

Braten

Die Zubereitung von Fleisch, Fisch usw. in einer vorher erhitzten Pfanne oder Kasserolle in zerlassenem Fett auf starkem Feuer.

Grillen

Die Zubereitung von Fleisch, Fisch usw. auf dem Rost im Backofen oder offen über einem Holzkohlenfeuer oder auf dem elektrischen Grill. Je nach Rezept das zu grillende Stück mit Öl bepinseln, auf den Rost legen und über die Fettpfanne in den heißen Ofen stellen. Die Grillzeit richtet sich nach der Größe des Fleisch- oder Fischstückes. Gibt es dem Druck mit einem Löffel stark nach, ist es noch etwas roh („englisch"). Je fester es sich anfühlt, desto stärker ist es durchgebraten * (Seite 129)

Am Spieß braten

Die Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch usw., auf einen Spieß gesteckt und über offener Glut bis zum Garwerden gedreht.

Herausbacken

Die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, meist paniert oder in Teig getaucht in reichlich heißem Fett oder in Backfett schwimmend, stets ohne Deckel. Backfett: 1 kg Schmalz oder 1 l Öl. Fettverlust bei einmaliger Verwendung etwa 50 g.

Überbacken oder Aufziehen

Die Zubereitung einer — meist schon vorgekochten — Speise in einer zugerichteten Auflaufform, die in den heißen Backofen gestellt wird, je nach Rezept mit Sauce übergossen oder mit Reibkäse, Butter, Bröseln usw. bedeckt.

Mehlschwitze

Fett erhitzen und etwas Mehl darin anrösten. Mit Flüssigkeit, je nach Rezept, ablöschen und gut verrühren, am besten mit dem Schneebesen. Gut durchkochen und zum Binden von Suppen, Gemüsen und Saucen verwenden.

Farce

Verschiedene Zutaten — je nach Rezept gehacktes Fleisch, Reibbrot, Eier und Gemüse — roh oder gekocht vermengen. Zum Füllen oder Übergießen von Gerichten.

Mit Marinade anmachen

Verschiedene roh gemischte Zutaten (Essig, Öl, Wein, Gewürze usw.) über Salate, Rohkost oder gekochtes Fleisch oder Fisch geben und damit vermengen.

Omeletten-Pfanne

Eine möglichst schwere, eiserne Stielpfanne, die nur zur Zubereitung von Omeletten dient.

Tranchieren

Das Zerlegen von Fleisch, Geflügel oder Wild in kleinere, gefällige Stücke.

Spicken

Mit einer sog. „Spicknadel" dünne Speckstreifen durch Fleischstücke oder Fisch ziehen, um sie beim Braten mürber werden zu lassen.

Zurichten von Geflügel

Das Geflügel rupfen, solange es noch warm ist (darauf achten, daß die Haut nicht verletzt wird). Älteres Geflügel vor dem Rupfen brühen. Wildgeflügel stets trocken rupfen, was auch erst nach dem Abhängen geschehen kann. Nach dem Ausnehmen innen nicht auswaschen * Vor dem Ausnehmen den Kopf entfernen und die Füße an den Gelenken abschneiden * Die Sehnen herausziehen und die Flügel an den Spitzen abschneiden * Die Halshaut am Rücken aufschneiden und Kropf und Luftröhre herausziehen * Von der Darmöffnung aufwärts einen Einschnitt machen und mit Zeige- und Mittelfinger das Innere herausholen, die Gallenblase dabei nicht verletzen * Die Gallenblase vorsichtig von der Leber lösen, damit sie nicht platzt und die Leber bitter wird * Den Magen aufschneiden und die innere Haut abziehen.

Ausbeinen von Geflügel

Den Kopf und die Füße entfernen, bei kleinen Vögeln die Flügel nahe am Körper abschneiden * Den Vogel auf ein Brett mit der Brust nach unten legen * Mit einem scharfen Messer die Haut, am Hals beginnend, über die ganze Körperlänge aufschneiden * Das Fleisch vom Rückenknochen bis zu den Enden der Schulterblätter abschaben, dann weiter vom Schulterblatt bis zum Flügelgelenk, wobei die sehnigen Teile durchgeschnitten werden * Nun über die ganze Körperlänge der Rippen entlang schaben * Dann den Halsknochen freilegen und gleichzeitig den Kropf und die Luftröhre herausnehmen. Den Brustknochen freilegen, dabei darauf achten, daß die dem Knochen anliegende Haut nicht zerreißt oder die zarten Häute, die die Eingeweide umgeben, nicht zerschnitten werden * Das Fleisch von den Schenkeln schaben, zurückklappen und wie einen Handschuh abziehen * Das Gerippe herausziehen und dem Fleisch die ursprüngliche Gestalt geben * Bei großen Vögeln, bei denen auch die Flügelknochen entfernt werden, wird das Fleisch bis zum mittleren Gelenk zurückgeschabt und dort der Knochen abgebrochen. Am oberen Ende hängen lassen, damit er zur Erhaltung der Gestalt dienen kann * (Seite 113)

Flammieren

Das gerupfte Geflügel über eine offene Flamme halten und dabei drehen, damit die Flaumfederchen abgesengt werden.

Flambieren

Ein Gericht wie: Früchte, Crêpes Suzette, Puddings, aber auch verschiedene Fleischspeisen mit Alkohol übergießen und abbrennen lassen.

Dressieren

Flügel und Keulen an den Körper drücken und festbinden oder anheften, um dem zu bratenden Geflügel eine gefällige Form zu geben. Die Brust nach Belieben noch mit Speckplatten umbinden.

Fischsud

Die Flüssigkeit, in der die Fische gekocht werden. Je nach Rezept bestehend aus: 1 l Wasser, 1 Glas Essig oder 2 Gläsern Wein, 1 Zwiebel, 1 dünn geschnittenen Karotte, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, Salz, Pfeffer und Gewürzkörnern * (Seite 97)

Fond

Der sich beim Dämpfen von Fleisch, Fisch und Gemüse bildende Satz, aus dem unter Zugabe von Mehl, Wasser oder Wein je nach Rezept die Sauce bereitet wird.

Suppengrün

Einige Stengel Petersilie, Sellerieblätter oder -wurzeln, etwas Lauch (Porree), 1 gelbe Rübe, 1 Tomate und 1 kleine Zwiebel.

Abschäumen

Mit einem Schaumlöffel den sich beim Kochen bildenden Schaum so lange abschöpfen, bis das Kochgut klar bleibt (bei Suppen, Geleespeisen, Zucker usw.).

Blanchieren

Einlegen des Kochgutes (Hirn, Bries u. ä.) in kaltes oder lauwarmes Wasser, damit das Blut entzogen wird.

Sauerteig

Ein in Gärung befindlicher Teig, der als Triebmittel zur Brotbereitung Verwendung findet. Er wird gewonnen, indem eine kleine Menge Brotteig zurückbehalten, mit Mehl verknetet, mit Salz bestreut und in einem irdenen Gefäß kühl und luftig bis zur nächsten Brotbereitung aufbewahrt wird.

Verwendung von feuerfestem Glas- und Porzellangeschirr

Die Verwendung von feuerfestem Glas- und Porzellangeschirr bietet zahlreiche Vorteile: Man kann darin dämpfen, kochen, braten und backen. Die Speisen werden in dem Geschirr, in dem sie zubereitet werden, auch auf den Tisch gebracht: Ersparnis an Geschirr. Der Kochvorgang kann genau beobachtet werden, was die Bereitung und das Gelingen vieler Gerichte wesentlich erleichtert; außerdem bleiben die Speisen länger heiß. Man erhält es als Pfannen, Kasserollen mit Deckeln, Auflaufformen, Portionsförmchen, Platten, Kuchenformen, auch als Kaffeemaschinen und Geschirr zur Teebereitung. Mit nichts kann ein Speisezettel so angenehm bereichert werden als mit überbackenen Gerichten, die in diesem Geschirr hergestellt werden: sie sehen appetitlich und knusprig aus und sind in mannigfaltiger Weise aus Resten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Teigwaren herzustellen. Sie besitzen den Vorzug, daß, wenn sie einmal in den Ofen gestellt sind, keine weitere Überwachung mehr benötigen. Man muß jedoch beachten: das heiße Geschirr nie ohne Topflappen anfassen, die heiße Form nie direkt auf den Tisch stellen, sondern immer Glasuntersätze oder Drahtgestelle benützen. Das heiße Geschirr zum Abspülen nicht unter den kalten Strahl der Wasserleitung bringen, sondern stets in warmem Wasser einweichen. Die Gefäße nicht direkt auf offenes Feuer stellen, sondern stets ein Drahtsieb darunterstellen. In die leeren Gefäße erst das nötige Fett oder die Flüssigkeit geben, bevor sie erhitzt werden.

DIE ZEITEN

Wie lange kocht man:

Kartoffeln	20–30 Minuten
Maizena	3– 8 Minuten
Teigwaren	20–30 Minuten
Sago (Edelsago)	20–30 Minuten
Reis	20–25 Minuten
Erbsen	40–60 Minuten
Bohnen (Kernbohnen)	60–75 Minuten
Bohnen (grüne)	10–20 Minuten
Spargel	20–30 Minuten
Blumenkohl	20–25 Minuten
Rote Rüben	40–60 Minuten
Karotten	10–12 Minuten
Kleine Fische	6–10 Minuten
Scholle 4–5 Pfund	40–45 Minuten
Stockfisch 3–5 Pfund	20–30 Minuten
Schellfisch 3–5 Pfund	15–20 Minuten
Heilbutt 2–3 Pfund	30–40 Minuten
Lachs 2–3 Pfund	30–35 Minuten
Krebse	25–30 Minuten
Hummer	30–40 Minuten
Huhn 3 Pfund	60–75 Minuten
Geflügel 4–5 Pfund	2– 3 Stunden
Truthahn 9 Pfund	2– 3 Stunden
Zunge 3–4 Pfund	3– 4 Stunden
Schinken 12–14 Pfund	4– 5 Stunden
Hammelfleisch 500 g	80 Minuten
Ochsenfleisch 500 g	90 Minuten
Schweinefleisch 500 g	75 Minuten
Kalbfleisch 500 g	60 Minuten

Wie lange brät man:

Roastbeef und Lende	
für je 500 g	10–15 Minuten
oder für je 1 cm Höhe	8–10 Minuten
und 10 Minuten Anbratzeit	
Leber und Nieren	4– 5 Minuten
Schweinefleisch 500 g	60 Minuten
oder für je 1 cm Höhe	25 Minuten
Kalbfleisch 500 g	45 Minuten
oder für je 1 cm Höhe	10–15 Minuten
Hammelfleisch 500 g	75 Minuten
oder für je 1 cm Höhe	15–20 Minuten
Huhn 3–4 Pfund	1–1½ Stunden
Ente	1–1¼ Stunden
Gans 9 Pfund	2–2½ Stunden
Truthahn 9 Pfund	2½–3 Stunden
Tauben	1½–2 Stunden
Fische (dick)	45–60 Minuten
Fische (dünn)	20–30 Minuten

Wie lange bäckt man:

Weißbrot	45–60 Minuten
Schwarzbrot	50–60 Minuten
Brötchen	10–15 Minuten
Biskuits	12–20 Minuten
Backpulverbiskuits	12–15 Minuten
Plätzchen	6–10 Minuten
Gerührte Kuchen	45–60 Minuten
Flache Kuchen	20–30 Minuten

DIE MENGEN

Wieviel nimmt man:

Gemüse und Kartoffeln für 1 Person 250 g

Fische für 1 Person . . . . . 250 g

Fleisch für 1 Person . . . . . 100–125 g

Suppe für 1 Person
1/4 l Flüssigkeit, Wasser, Milch, Saft usw.
für 4 Personen
1 l und zusätzlich 1/4 l zum Einkochen
als Hauptgericht für 1 Person
2 Teller Suppe = 1/2 l = 2 Tassen

Bindemittel zu Suppen für 1 Person zu 1/4 l Flüssigkeit

Gerste	1 1/2 Eßlöffel
Grieß	1–1 1/2 Eßlöffel
Grünkern	1 1/2 Eßlöffel
Haferflocken	2 Eßlöffel
Mehl	1 Eßlöffel
Maizena	1 Teelöffel
Reis	2 Eßlöffel
Sago	1 Eßlöffel

Zu gerösteten Suppen zu je 1 l Flüssigkeit 1 Eßlöffel Bindemittel mehr nehmen, da durch den Röstprozeß die Bindefähigkeit einbüßt.

Sauce für 2 Personen . 1/4 l Flüssigkeit
für helle Saucen . . . . 1 1/2 Eßlöffel Mehl
oder . . . . . 1 Teelöffel Maizena
für dunkle Saucen . . . 2 Eßlöffel Mehl

Bindemittel zu Brei	für 1 l Flüssigkeit
Grieß	100 g
Mehl	100 g
Maizena	60 g
Nudeln	100 g
Reis	200 g

Bindemittel zu Puddings und Flammeris	für 1 l Flüssigkeit
Grieß	125 g
Mehl	150 g
Maizena	80 g
Nudeln	150 g
Reis	250 g

DIE GEWICHTE

Was wiegt:

1 Tasse (Inhalt 1/4 l) gestrichen voll:

Butter	225 g
Grieß	165 g
Haferflocken	85 g
Mandeln (gehackt, geschält)	86 g
Mehl	110 g
Öl	185 g
Reis	200 g
Salz	130 g
Schmalz	235 g

Wasser	225 g	Zucker (Kristallzucker)	225 g
Zucker (Sandzucker)	185 g	Zucker (Puderzucker)	200 g

1 Eßlöffel gestrichen voll:

Butter	15 g	Maizena	10 g
Haferflocken	5 g	Reis	20 g
Kaffee (gemahlen)	5 g	Salz	9 g
Kakao	5 g	Schmalz	17 g
Mehl	10 g	Zucker (Sandzucker)	15 g

1 Teelöffel gestrichen voll:

Kaffee (gemahlen)	2 g	Maizena	5 g
Kakao	2 g	Salz	3 g
Mehl	4 g	Zucker	4 g

Amerikanische Gewichte:

ounce = 16 drams = 28,35 g
pound (lb) = 16 ounces = 453,59 g
quarter (qr) = 28 pounds = 12,7 kg
hundredweight (cwt) = 112 pounds = 50,8 kg

pint = 4 gills = 0,57 l
quart = 2 pints = 1,13 l
gallon = 4 quart = 4,54 l

VERWENDUNG DER GEWÜRZE

Ausländische Gewürze:

Anis . . . . . für Kuchen, Tee, Likör
Curry . . . . . für Fleisch, Fisch, Geflügel, Reis
Fenchel . . . . für Tee, Gemüse
Gewürzkörner. für Saucen, Fleisch, Fisch, zum Einmachen
Ingwer . . . . für Saucen, süß-saure Gerichte, Gebäck
Kapern . . . . für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Salate
Kardamom . . für Kuchen, Gebäck
Lorbeer . . . . für Gemüse, Fleisch, Fisch, Saucen
Muskat . . . . für Suppen, Saucen, Getränke

Mandeln . . . . für Saucen, süße Gerichte, Getränke, Kuchen, Gebäck
Nelken . . . . für Gemüse, Fleisch, Fisch, Saucen, Gebäck
Orangeat . . . für Puddings, Kuchen, Gebäck
Paprika . . . . für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Salate
Pfeffer . . . . für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, Gebäck
Vanille . . . . für Suppen, Saucen, süße Speisen, Kuchen, Gebäck
Zimt . . . . . für Suppen, süße Speisen, Getränke, Kuchen, Gebäck
Zitronat . . . . für Puddings, Kuchen, Gebäck
Zitrone . . . . für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Getränke, süße Speisen, Kuchen, Gebäck

Einheimische Gewürze:

Basilikum . . . für Suppen, Gemüse, Salate und Saucen
Beifuß . . . . . für Geflügel und fettes Fleisch
Bohnenkraut . . für Gemüse und Salate
Borretsch . . . für Salate
Brunnenkresse . für Salate und Fleisch
Dill . . . . . für Saucen, Gemüse und Salate
Estragon . . . . für Saucen, Salate und zum Einmachen
Kerbel . . . . . für Suppen und Saucen
Knoblauch . . . für Salate, Gemüse, Wurst und fettes Fleisch
Kümmel . . . . für Suppen, Kartoffeln, Fleisch, Likör
Liebstöckel . . für Suppen und Saucen an Stelle von Maggi
Majoran . . . . für Suppen, Kartoffeln, Fleisch und Wurst
Meerrettich . . für Saucen, Fleisch, Wurst und Fisch
Petersilie . . . für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und zum Garnieren
Rosmarin . . . für Hammelfleisch
Salbei . . . . . für Schweinefleisch und Aal
Sauerampfer . . für Suppen, Saucen und Salate
Schnittlauch . . für Suppen, Salate und Brotbelag
Thymian . . . für Schinkengerichte, Schweinefleisch und Wildgeflügel
Tripmadam . . für Salate
Wacholder . . . für Saucen, Fleisch, Wildgeflügel, Fisch und Schnaps
Waldmeister . . für Saucen und Bowlen
Weinlaub . . . für Wildgeflügel zum Einmachen und Anrichten
Zwiebel . . . . für Suppen, Saucen, Gemüse, Fleisch, Fisch und Salate

VOM TISCHDECKEN

Das Besteck

Rechts vom Teller liegt zunächst das Fleischmesser, dann folgt das Fischmesser und ganz außen der Suppenlöffel.
Links vom Teller liegt zunächst die Fleischgabel, dann weiter außen die Fischgabel. Fehlt das Fischbesteck, so werden zwei Gabeln genommen. Wird statt des Fischgerichts eine Vorspeise gereicht, so liegt an Stelle des Fischbestecks ein kleineres Besteck, bestehend aus Messer und Gabel.
Bei Eierspeisen und ähnlichem liegt rechts die Gabel (kein Messer). Bei Hors-d'oeuvre liegt auf dem dazu bestimmten Teller ein kleines Messer und ein Gäbelchen.
Wird zu einem Gang Brot und Butter gereicht, dann steht hierfür ein Teller mit einem daraufgelegten kleinen Messer links oben vom großen Teller.
Der Salatteller steht mit einer daraufgelegten Gabel ebenfalls links oben an Stelle des Brottellers.
Das Dessertbesteck liegt oberhalb des Tellers. Die Gabel darf für sich allein, der Löffel (rechts) mit der Gabel zusammen oder das Messer mit der Gabel gebraucht werden, der Löffel nicht allein außer für Eis oder Creme.

Die Gläser

Rechts oben vom Teller stehen die Gläser. Das Wasserglas darf nie fehlen, auch wenn Wein serviert wird.
Die Reihenfolge von links nach rechts ist: Wasser-, Weißwein-, Rotwein-, Cocktail- und Likörglas.
Für Rotweine niedrige, bauchige Gläser verwenden.
Roten Bordeaux nur zur Hälfte des Glases eingießen, Burgunder nur zu einem Drittel, damit sich das Bouquet besser entwickeln kann.
Für Weißweine Gläser mit hohem Fuß verwenden.
Für Schaumweine können flache Schalen oder Kelche genommen werden.
Kognak schmeckt am besten in großen Schwenkgläsern, die mit der Handfläche oder über einer Kerze erwärmt werden.

WIE ISST MAN WAS?

Das Brot wird mit der Hand gebrochen. Wird Brot mit Butter bestrichen, so werden die Brotscheiben oder der Toast auf dem Teller zerschnitten. Brötchen werden mit der Hand gebrochen und die einzelnen Stücke gebuttert, stets dabei auf den Teller gelegt und nicht in die Luft gehalten.

Brot und Backwerk mit der linken Hand zum Munde führen.

Suppe und Bouillon in Tassen kann getrunken oder mit einem Löffel genommen werden.

Spargel werden in die linke Hand genommen und das Kopfstück rechts mit einer Gabel gestützt zum Munde geführt.

Oliven, Artischocken und Krebse nimmt man zum Essen in die Finger. Anschließend werden Fingerschalen mit lauwarmem Wasser und einer Zitronenscheibe darin gereicht. Nur die Fingerspitzen hineintauchen und mit der Serviette abtrocknen.

Geflügelstücke nie mit der Hand zum Munde führen.

Kleine Knochen und Fischgräten entfernt man mit Daumen und Zeigefinger und legt sie auf den Tellerrand.

Saucen nicht mit Brot aufnehmen.

Kartoffeln nicht mit dem Messer schneiden, sondern mit der Gabel zerteilen.

Steine in Kompott mit den Lippen auf den Löffel und von da in ein besonderes Tellerchen oder auf den Tellerrand legen.

Klebriges, saftiges Obst mit der Gabel essen.

Zum Schälen des Obstes Messer und Gabel benützen, ausgenommen Orangen, Mandarinen, Bananen, Äpfel und Pflaumen, die man mit der linken Hand hält und mit dem Messer schält.

Käse wird auf dem Teller geschnitten und ein Stückchen davon auf das bebutterte Broteckchen gelegt, die Gabel erübrigt sich hierbei.

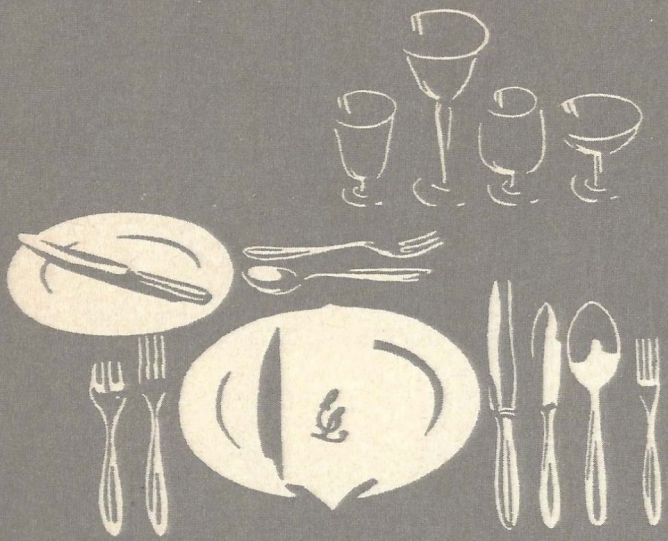
Kleine belegte Brote, Sandwiches oder Canapés können zum Cocktail in die Hand genommen werden, zu Tee usw. werden sie mit kleinem Besteck gegessen.

→

Gedeckter Frühstückstisch

Servieren

1. Gang: Vorspeise



Ein flacher Teller, darauf die Serviette (sie kann auch links vom Gedeck liegen). Der Teller bleibt als Unterteller während der beiden nächsten Gänge stehen

Ein kleiner Teller für Brot (kleines Messer darauf) steht links oben

Die Gläser stehen rechts oben und werden alle zugleich aufgestellt. Ein Wasserglas muß stets dabei sein

Das Besteck liegt der Reihenfolge nach, wie es benützt wird, zu beiden Seiten und oberhalb des Tellers

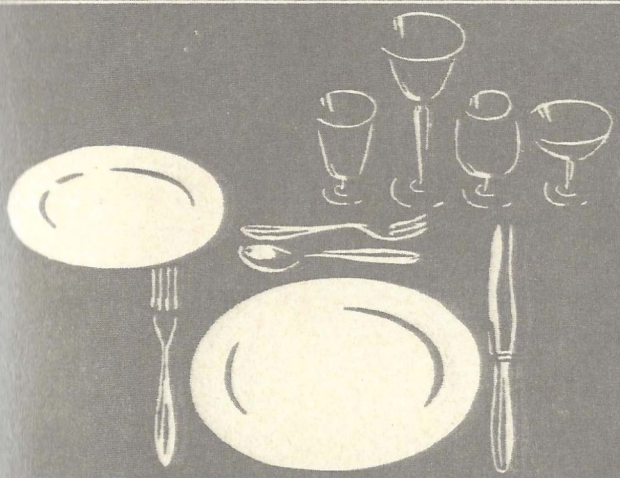
Der Vorspeisenteller wird auf den Unterteller gestellt

2. Gang: Suppe

Nach dem Wegnehmen des Vorspeisentellers wird der gefüllte Suppenteller oder die Suppentasse auf den Unterteller gestellt. Die Speisen von links reichen, und die gebrauchten Teller mit dem Besteck darauf von rechts abservieren

3. Gang: Fisch- oder Zwischengericht

An die Stelle des nunmehr abgeräumten Untertellers wird ein angewärmter flacher Teller gestellt



4. Gang: Fleischgericht — Hauptgang

Einen flachen angewärmten Teller aufstellen. An die Stelle des Brottellers einen kleinen Teller für Salat geben

5. Gang: Dessert

Einen kleinen flachen Teller aufstellen. Auf ihn werden für Kompott Glasteller gestellt. Für Eis oder Creme die dazugehörigen Schalen, meist schon gefüllt. Käse wird auf dem Teller selbst gegessen

Servieren

SCHNELLE GERICHTE
IN 10—30 MINUTEN HERZUSTELLEN

Suppen:

Bouillon aus Fleischextrakt oder Brühwürfeln mit Ei
Haferflockensuppe, geschmelzt Nr. 98
Kochfertige Suppen

Fleischgerichte:

Kalbschnitzel mit Salat Nr. 262
Kalbskoteletten mit Büchsengemüse Nr. 268
Schweinekoteletten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat Nr. 320, 366, 407
Hammelkoteletten mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse (Konserven) oder gegrillten Tomaten Nr. 338, 446, 294
Deutsches Beefsteak mit Salat Nr. 308
Filetgulasch mit Niedernauer Kartoffeln oder Teigwaren Nr. 300, 371
Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise Nr. 293, 366, 491
Wiener Schnitzel mit Salatplatte Nr. 264
Geschnitzeltes Fleisch, in Öl gebraten, mit grünem Salat Nr. 265
Kartoffelschnitze mit Brühwurst Nr. 546
Saure Nieren mit Bratkartoffeln Nr. 315, 366
Gebratene Kalbsnieren mit Kartoffelschnee Nr. 276, 370
Zwiebelfleisch mit gerösteten Kartoffeln und grünem Salat Nr. 310, 367
Gemüse, mit Butter und Brösel übergossen, mit kaltem Braten oder Schinken Nr. 457 oder 446

Fische:

Gegrillte Fische mit grünem Salat Nr. 202, 196
Gekochte Fische mit Butter und geriebenem Meerrettich Nr. 206
Gebackene Fische mit Salaten Nr. 199, 209

Eierspeisen:

Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln Nr. 7, 366
Spiegeleier mit Käse und Salatplatte Nr. 8
Rühreier mit Schinken oder Tomaten Nr. 4, 5
Rühreier mit Erbsen oder Pilzen Nr. 3, 446, 466
Hartgekochte Eier mit Kopfsalat und Speckwürfel begossen Nr. 1
Eierhaber mit Bohnensalat oder gebackenen Tomaten Nr. 627, 419
Omeletten, gefüllt mit Kompott oder Gemüse Nr. 17
Pfannkuchen oder „Flädle" mit grünem Salat oder Kompott oder gefüllt Nr. 145
Kaiserschmarren, Apfel- oder Kirschpfannkuchen Nr. 585, 582

Vegetarische Gerichte:

Roh gebratene Kartoffeln mit Salatplatte Nr. 366, 373
Restgerichte, süß oder gewürzt, in Portionsförmchen überbacken Nr. 560, 605
Käsespätzle mit Salat Nr. 613
Teigwaren, geschmelzt oder gebacken Nr. 534, 618
Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit Kompott oder Salat Nr. 389
Grieß-, Haferflocken- und Mehlbrei Nr. 821
Grießklöße mit Kompott Nr. 403

Salate:

Fleischsalat · Gemüsesalat · Eiersalat · Wurstsalat Nr. 77, 73, 434, 845
Salatplatten · Rohkostplatten Nr. 410, 412

Brote:

Belegte Brote mit Tee Nr. 32, 34, 36
Weißbrotscheiben mit Butter und Schweizerkäse
Weißbrot mit Speckscheiben oder
Weißbrot mit Markscheiben belegt und im Ofen überbacken

PRAKTISCHE WINKE

Backformen zurichten

Die Backform mit Fett auspinseln und mit Bröseln oder Mandelsplittern bestreuen.

Butter frisch halten

Frische, ungesalzene Butter fest in einen Steintopf drücken. Oben einen etwa 1 cm freien Raum lassen. Den Topf umgekehrt in einen tiefen, mit frischem Wasser gefüllten Teller stülpen. Das Wasser täglich erneuern.

Creme abrühren

Die Zutaten unter ständigem Rühren auf schwachem Feuer oder im Wasserbad eindicken. Beim Hochhalten des Löffels muß die Creme diesen überziehen.

Eierschnee

Will Eiweiß beim Schlagen nicht steif werden, einige Tropfen Zitronensaft beifügen.

Eier einsparen

Beim Legieren von Suppen, Gemüsen und Saucen nimmt man an Stelle von je 1 Eigelb 1 Teelöffel Maizena und etwas Eierfarbe.

Bei Puddings und Cremes kann bis zur Hälfte der angegebenen Eier zurückgegangen werden. Für jedes fehlende Eigelb 1 gehäuften Teelöffel Maizena und etwas Flüssigkeit, wie Milch, Wasser oder Fruchtsaft nehmen. Bei Verwendung von Milch etwas Eifarbe zugeben.
Bei Torten und Kuchen kann ebenfalls bis zur Hälfte der angegebenen Eier gespart werden. Für jedes einzusparende Ei 2—3 Eßlöffel Wasser und 1 Messerspitze Backpulver nehmen.

Eiswürfel zerkleinern

Den Eisbehälter kurz unter kaltes Wasser halten, worauf sich die Würfel leicht lösen. In ein sauberes Tuch wickeln und mit einem Fleischklopfer o. ä. zerkleinern.

Färben von Speisen

Ein appetitlicheres Aussehen erhalten verschiedene Speisen, wenn ihnen etwas Farbstoff zugegeben wird. Safran bei Bouillons, legierten Suppen, hellen Mehlsaucen, Puddings, Cremes und Gefrorenem; gebrannter Zucker oder etwas Paprika bei Fleischgerichten und Saucen.

Fische aufbewahren

Die Fische in eine tiefe Schüssel mit Salzwasser bedeckt legen und kühl stellen. Vor dem Kochen abwaschen.

Fische blaukochen

Blaugekochte Fische sind am besten, wenn sie erst kurz vorher getötet wurden. So wenig als möglich und nur mit nassen Händen berühren. Nicht schuppen, damit der sie umgebende Schleim erhalten bleibt, da dieser die blaue Farbe bewirkt. Vor dem Einlegen in den Fischsud mit warmem Essig übergießen und 10 Minuten in Zugluft stellen.

Fleisch frisch halten

Das rohe Fleisch mit Essigwasser abreiben und kühl stellen. Dadurch wird es außerdem noch besonders zart.

Fleisch auffrischen

Mangels genügender Kühlung kann es vorkommen, daß Fleisch schon nach zwei Tagen an der Oberfläche schmierig wird. Es wird dann in einer schwachen Lösung von übermangansaurem Kali (1–2 Körnchen auf 1 Liter Wasser) abgewaschen und mit frischem Wasser abgespült.

Fleisch, zähes

Das Fleisch in Milch, der eine Messerspitze Natron zugesetzt wurde, einlegen. Milch und Natron jeden Tag erneuern, bis das Fleisch seine Zähigkeit verloren hat.

Grünes Gemüse kochen

Das Gemüse verliert seine grüne appetitliche Farbe und sein Aroma, wenn es länger gekocht wird, als unbedingt zum Garwerden nötig ist. Spinat in wenig Wasser zusetzen. Eine Messerspitze Natron zugeben und nur einige Male aufkochen lassen. Nach Zugabe der Mehlschwitze nur noch kurz aufkochen und zur Seite stellen. Rosenkohl höchstens 5 Minuten unter Zusatz von einer Messerspitze Natron kochen, sonst schmeckt er leicht bitter. Die Gemüse stets in kochendem, nie in kaltem Wasser zusetzen, da sie sonst zu sehr auslaugen.

Gelatine auflösen

Die Gelatine in kaltem Wasser waschen und 15—30 Minuten kalt einweichen. Das Wasser abgießen. Die Gelatine in einem kleinen Töpfchen mit ganz wenig frischem Wasser erwärmen, jedoch nicht zum Kochen kommen lassen.

Hefe prüfen

Ein kleines Stückchen Hefe in heißes Wasser geben. Steigt die Hefe zur Oberfläche, so ist sie noch triebkräftig.

Hülsenfrüchte kochen

Über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Anderntags mit frischem Wasser zusetzen und nach dem ersten Aufkochen einen Teelöffel Natron beifügen.

Kalkeier kochen

In die Eier an der Spitze mit einer sehr dünnen Nadel ein Loch stechen. In kaltem Wasser aufsetzen und beliebig lange kochen.

Kopfsalat von Insekten befreien

Den geputzten Salat kurze Zeit in Wasser, dem einige Tropfen Zitronensaft beigegeben wurden, legen.

Klöße und Teigwaren kochen

Klöße und Teigwaren stets in reichlich kochendes Salzwasser einlegen. Je nach Rezept mit oder ohne Deckel gar werden lassen. Teigwaren stets ohne Deckel kochen, sonst brennen sie leicht an.

Mandeln und Nußkerne rösten und abziehen

Die Kerne auf einem Backblech in den Backofen stellen und leicht anrösten. Nach dem Rösten in ein Tuch wickeln und zusammen reiben, bis alle Häutchen abgesprungen sind.

Mandeln abziehen

Die Mandeln einige Minuten in kochendes Wasser legen. Abziehen, mit kaltem Wasser überbrausen und mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

Milch frisch halten

Auf 1 l Milch 1 knappen Eßlöffel Zucker geben und aufkochen.

Öl einsparen

Für Kartoffel- und Gemüsesalate eine Sauce aus 1 Tasse Wasser mit 1 gehäuften Teelöffel Mehl oder Stärkemehl kochen. Mit Gewürzen und Essig abschmecken. Restliche Brühe von Spätzle kann ebenfalls verwendet werden.

Reis kochen

Den Reis waschen und in reichlich kochendem Salzwasser zusetzen. Kochen, bis er anfängt, sich zu krümmen. Wenn man ein Korn zwischen die Zähne nimmt, so muß es noch einen Biß haben, darf aber nicht mehr hart sein. Den Reis auf ein Sieb gießen und mit reichlich heißem Wasser spülen. In eine

vorgewärmte Schüssel füllen, mit zerlassener Butter begießen oder mit anderen Zutaten vermengen. (Seite 104/105)

Schimmel an Schinken und Wurst

Kochsalz mit Wasser zu einem dünnen Brei anrühren. Den Schinken oder die Wurst damit bestreichen und an die Luft hängen.

Tomaten und Pfirsiche abziehen

Die Früchte in kochendes Wasser tauchen, kalt überbrausen und sofort häuten.

Töpfe hermetisch verschließen

Zwischen Topf und Deckel einen Bogen Papier oder eine Serviette klemmen. Den Deckel dabei fest aufdrücken. Auf diese Weise erhält man einen Dampftopf, da das Entweichen des Dampfes verhütet wird * (Seite 177)

Wasserbad

Von 2 ineinander passenden Töpfen den größeren mit Wasser füllen und darin den mit dem Kochgut gefüllten kleineren Topf stellen. Den Inhalt unter ständigem Rühren oder Schlagen zum Kochen bringen * (Seite 241)

Zucker kochen

Läuterzucker: Den Zucker mit Wasser in einem Messingkessel unter Rühren zum Kochen bringen. Den sich bildenden Schaum mit dem Schaumlöffel abschöpfen, dabei jedesmal den Löffel vorher in warmes Wasser tauchen. Bildet sich kein Schaum mehr, so ist der Zucker geläutert.

Breitlauf: Zucker und Wasser so lange kochen, bis vom Schaumlöffel die kochende Zuckerlösung in breiten Tropfen abfällt.

Faden: Die Zuckerlösung so lange kochen, bis ein Tropfen, den man zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt, einen Faden zieht, wenn man die Finger auseinanderstreckt.

Perle: Die Zuckerlösung so lange kochen, bis sich zu dem hochgenommenen Schaumlöffel ein Faden zieht und daran ein Tropfen wie eine Perle hängen bleibt.

Flug: Die Zuckerlösung so lange kochen, bis sich an dem hochgehaltenen abgetropften Schaumlöffel bei kräftigem Anblasen kleine und große Blasen bilden, die davonfliegen.

Kugel: Einen in kaltes Wasser getauchten Holzlöffel rasch in die kochende Zuckerlösung und wieder in kaltes Wasser tauchen. Der dem Holz anhaftende Zucker läßt sich leicht entfernen und zu einer Kugel formen.

Karamel: In einer Messingpfanne den Zucker je nach Wunsch heller oder dunkler rösten, dann mit Flüssigkeit ablöschen und aufkochen.

Zucker einsparen

Bei Kompott kann bis zur Hälfte des Zuckers eingespart werden, dafür etwas Natron, bei Rhabarber und Äpfeln auch Wein nehmen. Wo er bekömmlich ist, kann auch Süßstoff genommen werden. Süßstoff am besten erst nach dem Kochen zusetzen. Zum Eindünsten besser Süßstoff als gar keinen Zucker nehmen.

Zu saure Speisen

Sauerkraut, Saucen und Fleischgerichte geraten hin und wieder etwas zu sauer. Ein Zusatz von etwas Zucker mildert die Säure (nicht bei verdorbenen Speisen!).

Zu sehr gesalzene Gerichte

Einen ungebrauchten kleinen Schwamm (Naturschwamm) in die kochende Speise legen und kurze Zeit mitkochen. Er hat die Eigenschaft, das Salz aufzusaugen. Das gereinigte Schwämmchen für diesen Zweck gut aufbewahren! Ein anderes Mittel ist: einen silbernen Löffel mitkochen.

FLECKEN AUS TISCHWÄSCHE ENTFERNEN

Brandflecken

Die Flecken mit kaltem Wasser befeuchten, mit Salz bestreuen und einige Stunden in die Sonne legen.

Erdbeerflecken

Die Flecken mit verdünntem Chlorwasser oder einer Boraxlösung, der eine Kleinigkeit Salmiakgeist zugesetzt wurde, betupfen. Kurz ziehen lassen und mit frischem Wasser auswaschen.

Heidelbeerflecken

Die befleckten Stellen in Sauermilch legen, ziehen lassen und mit Wasser nachspülen.

Kaffeeflecken

Die Flecken in warmem Boraxwasser auswaschen.

Kakaoflecken

Die befleckte Stelle über eine Schüssel legen und kaltes Wasser darübergießen. Von Zeit zu Zeit durch vorsichtiges Reiben nachhelfen.

Kirschflecken

Sofort mit lauwarmem Wasser und Seife auswaschen. Danach mit Milch bedecken und über Nacht ziehen lassen. Mit Wasser nachspülen.

Rotweinflecken

Sofort mit Salz auswaschen. Ältere Flecken mit Essigsäure betupfen und mit Schmierseife auswaschen.

Teeflecken

Die befleckte Stelle über eine Schüssel legen und sprudelnd kochendes Wasser langsam darübergießen, bis die Flecken verblaßt sind.

NÄHRWERT UNSERER NAHRUNGSMITTEL*

Jedes Nahrungsmittel besitzt einen Nährwert durch die Nährstoffe, die in ihm enthalten sind: je mehr Nährstoffe, desto höher der Nährwert. Nährstoffe sind: die Eiweißstoffe, Fette und Stärkezuckerstoffe (Kohlehydrate). Um ein einheitliches Maß für den Nährwert zu schaffen, einigte sich die Wissenschaft auf das Maß der Wärmemenge, welche die einzelnen Nährstoffe beim Verbrennen liefern.

Man mißt die Wärmemenge und dadurch auch den Nährwert nach dem Kalorienmaß. Unter einer Kalorie versteht man die Wärmemenge, die nötig ist, um ein Liter Wasser um einen Grad Celsius (genau genommen von 14,5 Grad auf 15,5 Grad Celsius) zu erwärmen.

Der Kalorienbedarf des menschlichen Körpers hängt vom Gewicht, Alter und von der Arbeitsleistung des Menschen ab. Der ruhende 70 Kilogramm schwere Mensch benötigt täglich etwa 1700 Kalorien, der arbeitende Mensch, je nach Berufsart, als Schneider täglich 2700 Kalorien, als Schuhmacher 2800 Kalorien, als Metallarbeiter 3200 Kalorien, als Schreiner 3200 Kalorien, als Steinhauer 4700 Kalorien, als Holzhauer und Bergmann 5400 Kalorien täglich.

Ein Gramm Eiweißstoff gibt 4,1 Kalorien, ein Gramm Fett 9,4 Kalorien, ein Gramm Stärkezuckerstoff (Kohlehydrat) 4,1 Kalorien. Diese verschiedenen Nährstoffe können aber vollwertig nicht gegenseitig ersetzt werden. Der menschliche Körper hat einen täglichen Mindestbedarf von etwa 80 Gramm Eiweißstoffen, von 40 Gramm Fett und von 450 Gramm Stärkezuckerstoffen (Kohlehydraten).

Außer den Nährstoffen benötigt der Körper Wasser, gewisse Aufbausalze (Mineralstoffe) und Vitamine. Alle diese Stoffe haben nur chemische Bedeutung für den Körper, sie sind keine Nährstoffe und enthalten keine Kalorien. Der Vitaminbedarf des Menschen ist in besonderer Tabelle angegeben.

Im Getriebe des Blutes und der anderen Körpersäfte, der Gewebe und Zellen wogen verschiedene mineralische Grundstoffe: Natrium, das wir in

* Unter Mitarbeit von Dr. Adolf Reitz.

Form von Kochsalz in uns aufnehmen, Kalium, das in den Pflanzensalzen enthalten ist, Magnesium aus dem Blattgrün, Kalzium und Phosphor aus Wasser und Nahrungsmitteln, Eisen, das für den Aufbau der roten Blutkörperchen wichtig ist, aus Bestandteilen der Nahrung, aus grünem Gemüse wie Spinat, Kupfer aus verschiedenen Nahrungsstoffen. Alle diese mineralischen Grundstoffe sammelt und saugt der Körper in vollkommener Weise aus der dargebotenen Nahrung, bildet Blut und Knochen aus ihnen und verwirkt sie in ausgezeichneter Weise im sinnvollen Stoffwechsel des menschlichen Leibes. Den Kalkbedarf nehmen wir, umgerechnet auf Kalzium, zu 0,7—2 Gramm täglich an.

VITAMINGEHALT UNSERER NAHRUNGSMITTEL

Die Vitamine sind Wirk- und Reglerstoffe des Lebensreiches, die im menschlichen Körper unentbehrlich sind. Es handelt sich zwar um recht geringe Bedarfsmengen, doch sind diese lebenswichtig, da bei ihrem Fehlen im menschlichen Körper Mangelkrankheiten oder Avitaminosen entstehen.

Vitamin A

Dieses Vitamin benötigt der Körper, um die Haut, insbesondere auch die Schleimhaut, in ihrem Bau und in ihrer Arbeitsweise gesund zu erhalten. Vitamin A ist ein Hautschutzvitamin. In reiner Form kann es vor allem aus den Leberölen des Heilbutts und der Makrele gewonnen werden. Eine chemische Vorstufe des Vitamins A findet sich in der Natur in Form der sogenannten Provitamine z. B. in Karotten und grünen Pflanzen. Mangel an Vitamin A führt zur Widerstandsverringerung der Haut, zu Verhornungen, Wachstumshemmung des Organismus, Widerstandslosigkeit gegenüber Ansteckungen, Nachtblindheit. Der tägliche Bedarf an Vitamin A beträgt bei Bezug des Vitamins A aus tierischen Nahrungsmitteln etwa 2—3 Tausendstelgramm, bei Bezug aus pflanzlichen Nahrungsmitteln etwa 4—6 Tausendstelgramm. Bei gemischter Nahrung nehmen wir den täglichen Bedarf an

Vitamin A zu etwa 5 Tausendstelgramm an. Tierische Nahrungsmittel enthalten als Vorstufe des Vitamins A das Provitamin A als Karotin. Im menschlichen Körper vervollständigt sich dieses Provitamin A zu wirksamem Vitamin A.

Tierische Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	Vitamin A in 1/1000 g	ProvitaminA (Karotin) in 1/1000 g
Mageres Fleisch	0,022	—
Leber	8,400	—
Hering in Dosen	0,030	—
Ölsardinen in Dosen	0,315	—
Aalfleisch	1,600	—
Dorschlebertran	63,000	—
Vollmilch, Kuhmilch	0,060	0,033
Buttermilch	—	0,012
Magermilch	0,006	0,005
Hühnereigelb	1,190	1,290
Hühnereiklar	0	0
Butter	1,140	0,743

Pflanzliche Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	ProvitaminA (Karotin) in 1/1000 g
Margarine	0
Palmöl	75,000
Mohnöl	0
Weizenkorn	0,285
Weizenmehl	0,260
Reis	0,034
Reis, geschält	0
Linsen	0,170
Luzerne	32,000
Sojabohne, reif, getrocknet	0,130
Kartoffeln	0,032
Möhren	5,300
Kohlrabi	0,150
Zwiebeln	0,025
Rettich	0,003
Petersilie	3,200
Pfefferminze	3,500
Spinat	8,500
Kopfsalat	1,300
Sauerkraut	0,015
Grüne Bohnen	0,550
Tomaten	2,250
Äpfel, frisch	0,046
Aprikosen	2,100
Hagebutten	5,000
Johannisbeeren, schwarz	0,240
Zitronen	0,120
Mandarinen	0,530
Apfelsinen	0,125
Walnuß	0,540

100 g Nahrung enthalten	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate	Asche (Mineralien)	in Kalorien
				Fleisch	
Büchsenfleisch (fett)	25,0	19,0	Spuren	3,70	281
Gänsefleisch (fett)	14,0	44,0	„	0,70	471
Hühnerfleisch (fett)	19,0	9,0	„	0,90	162
Kalbfleisch (fett)	19,0	11,0	„	1,00	181
Rindfleisch (mager)	21,0	4,0	„	1,10	124
Schweinefleisch (fett)	16,0	34,0	„	0,80	385
Schinken	25,0	36,0	„	10,50	441
Blutwurst	14,0	32,0	„	2,70	358
Hartwurst	28,0	48,0	„	6,70	566
				Fische	
Aal	12,0	28,0	—	0,90	312
Kabeljau	16,0	0,3	—	1,30	68
Hecht	18,0	0,4	—	1,20	78
Hering	20,0	17,0	—	14,00	241
		Eier und Milcherzeugnisse			
Eier ohne Schale	14,0	11,0	0,6	0,90	163
Kuhmilch	3,4	3,4	4,7	0,75	65
Rahm	3,4	10,0	4,0	0,60	124
Buttermilch	3,4	0,5	4,7	0,70	38
Butter	0,8	84,5	0,5	0,20	798
Fettkäse	26,0	30,0	2,1	4,60	397
Magerkäse	38,0	2,0	3,0	4,40	187
		Brot und Mehlerzeugnisse			
Vollkornbrot	7,8	1,1	46,0	1,50	231
Haferflocken	14,0	6,7	65,0	1,90	387
Mais	9,9	4,4	69,0	1,30	365
Nudeln	14,0	2,4	69,0	0,80	363
Reis	8,0	0,5	77,0	0,80	353
Roggenmehl	6,9	1,1	76,0	0,80	350
Weizenmehl	11,8	1,5	71,0	0,60	354
Zwieback	13,0	6,2	71,0	2,60	403

100 g Nahrung enthalten	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate	Asche (Mineralien)	in Kalorien
Früchte					
Äpfel, frisch	0,4	—	14,0	0,4	59
Orangen	0,8	—	14,0	0,5	61
Bananen, ohne Schale	1,0	—	23,0	0,9	98
Datteln, getrocknet	1,9	0,6	73,3	1,8	314
Erdnüsse, ohne Schale	27,5	44,5	15,6	2,5	531
Haselnüsse	17,0	63,0	7,0	2,5	691
Gemüse, Rüben, Pilze					
Blumenkohl	2,5	Spur	4,0	0,8	27
Grüne Bohnen	3,0	„	6,0	0,7	37
Champignon, frisch	5,0	0,2	3,0	0,8	35
Grünkohl	5,0	0,9	10,0	1,6	70
Gurke, ungeschält	0,6	Spur	1,0	0,5	7
Karotten	1,0	„	9,0	0,7	41
Kartoffeln	2,1	0,1	21,0	1,1	96
Kohlrabi	2,5	Spur	6,0	1,0	35
Kohlrüben	1,0	„	7,0	0,7	33
Radieschen	1,0	„	4,0	0,7	21
Schwarzwurzeln	1,0	„	15,0	1,0	66
Spargel	2,0	„	2,0	0,5	16
Spinat	2,0	„	2,0	1,9	16
Steinpilz, frisch	5,0	0,4	5,0	1,0	45
Tomaten	1,0	Spur	4,0	0,6	21
Leguminosen					
Bohnen, Kerne	26,0	2,0	47,0	3,0	145
Erbsen, getrocknet	23,0	2,0	52,0	3,0	326
Linsen	26,0	2,0	53,0	3,0	343
Sojabohnenmehl, entfettet	50,0	0,3	33,0	6,0	343
Sonstiges					
Honig	0,3	—	80,0	0,3	329
Schokolade (mit 55 % Zucker)	7,0	22,0	65,0	1,7	502
Kakaopulver (schwach entölt)	22,0	bis 28,0	33 u. mehr	5,3	489
Mandeln, süß	21,0	53,0	14,0	2,3	642

Da es verschiedene Vitamine B gibt, wurde eine Aufteilung in Vitamin B_1, B_2, B_3, B_4, B_5, B_6, B_7 vorgenommen. Für den Menschen sind vor allem die Vitamine B_1 und B_2 lebenswichtig. Vitamin B_1 kommt in Hefe, Reiskleie, Getreidekeimlingen und in vielen Pflanzen vor, ferner im Schweinefleisch und inneren Fischorganen. Mangel an Vitamin B_1 führt im menschlichen Körper zur Unfähigkeit, die in der Nahrung aufgenommenen Stärkezuckerstoffe (Kohlehydrate) richtig zu verarbeiten. Es treten Schädigungen des Nervensystems und des Herzens auf. Eine bekannte, aus Mangel an Vitamin B_1 entstehende Krankheit ist die Beri-Beri-Krankheit, für die eine Lähmung der Beine (Hahnentritt), oft auch Schwellung der Waden charakteristisch ist. Dazu treten Störungen im Verdauungsapparat auf.
Der Tagesbedarf beträgt 1—2 Tausendstelgramm Vitamin B_1. Da das Vitamin B wasserlöslich ist, wird beim Kochen der Lebensmittel häufig viel Vitamin dem Nahrungsmittel entzogen und gelangt ins Kochwasser, das dieserhalb möglichst verwendet werden soll.

100 g Nahrung enthalten	Vitamin B1 in $^1/_{1000}$ g	100 g Nahrung enthalten	Vitamin B1 in $^1/_{1000}$ g
Fleisch	0,125	Eiklar	0,000
Ochsenleber	0,460	Eigelb	0,270
Rinderherz	0,675	Butter	0,000
Hühnerfleisch	2,100	Weizenmehl (80 % Ausmahlung)	0,300
Kabeljau, Dorschfleisch	0,105	Roggenmehl (80 % Ausmahlung)	0,257
Schellfisch	0,110	Hafer	0,510
Seelachsfleisch	0,085	Gerstenmehl	0,550
Kuhmilch	0,042	Roggenvollkornbrot	0,170
Käse	0,050	Spinat	0,080
Weizenvollkornbrot	0,260	Gartensalat	0,065
Kartoffeln	0,093	Grüne Bohnen	0,100
Rote Rüben	0,060	Stachelbeeren	0,150
Karotten	0,075	Zitronen	0,060
Blumenkohl	0,110		

Das Vitamin B_2 führt auch die Bezeichnung Lactoflavin und wird in erster Linie aus Kuhmilch gewonnen. Es ist hitzebeständig und kommt auch in Leber und Niere von Tieren, in den inneren Organen der Fische, ferner in Hefe und Kornkeimlingen vor. Mangel an Vitamin B_2 führt zu Wachstumsstillstand, Haut- und Haarveränderungen. Der menschliche Tagesbedarf beträgt etwa 2—4 Tausendstelgramm.

Tierische Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	Vitamin B2 in $^1/_{1000}$ g
Rindfleisch	0,230
Rinderleber	1,730
Kalbsleber	2,080
Dorsch	0,160
Kabeljau	0,050
Hering, konserviert	0,300
Aal	0,250
Kuhmilch	0,170
Käse	0,360
Hühnerei	0,365

Pflanzliche Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	Vitamin B2 in $^1/_{1000}$ g
Roggenmehl (94 % Ausmahlung)	0,143
Weizenmehl (94 % Ausmahlung)	0,083
Erbsen	0,220
Linsen	0,050
Kartoffeln	0,050
Karotten	0,080
Rote Rüben	0,098
Spinat	0,235
Äpfel	0,042
Apfelsinen	0,042

Zu der Vitamin B-Gruppe zählen wir ferner den sogenannten PP-Faktor, einen Pellagraschutzstoff. Pellagra zeigt sich als Krankheit in Begleitung mit schweren Hautveränderungen. Auch kann der Kranke das Sonnenlicht nicht mehr ertragen. Der menschliche Tagesbedarf an PP-Faktor beträgt etwa 75 Tausendstelgramm.

100 g Nahrung enthalten	PP-Faktor in $^1/_{1000}$ g
Ochsenleber	16,400
Schweineleber	11,800
Schweineniere	6,800
Ochsenfleisch	4,900
Schweinefleisch	4,000

100 g Nahrung enthalten	PP-Faktor in $^1/_{1000}$ g
Trockenmagermilch	10,500
Kartoffeln	1,000
Weizenvollkornmehl	5,300
Roggenvollkornmehl	1,300
Bierhefe, trocken	50,000

Vitamin C

Das Vitamin C können wir als skorbutverhütendes Vitamin bezeichnen. Es ist in der lebendigen Natur weit verbreitet, so daß der Mensch bei natürlicher Ernährung keinen Mangel daran hat. Ausfall an frischem Gemüse und Obst verursachen als Mangelkrankheit den Skorbut, der besonders die Seefahrer heimsucht. Die Haut wird blaß und brüchig. Hochgradige Muskelschwäche tritt auf. Müdigkeit, Herzklopfen, Atemnot, Blutungen um die Gelenke, Lockerung der Zähne, Anfälligkeit gegenüber ansteckenden Krankheiten sind auf Mangel an Vitamin C zurückzuführen. Das Vitamin C unterstützt auch wesentlich die wichtige Tätigkeit der inneren Drüsen bei ihrer Hormonerzeugung. Die Herstellung des reinen Vitamin C gelingt durch geeignete Verarbeitung von grünen Paprikaschoten, Zitronen, Orangen, Hagebutten, Kresse.
Der menschliche Tagesbedarf an Vitamin C beträgt 50–60 Tausendstelgramm.

Vitamin D

Das Vitamin D ist das Rachitis-abwehrende Vitamin. Es mobilisiert im Organismus den Kalk und begünstigt seine Verbindung mit Phosphorsalzen zur knochenbildenden Substanz. Eigenartig ist, daß sich gewisse Vorstufen dieses Vitamin D in der Haut unter der Einwirkung von Sonnenlicht zu Vitamin D ergänzen. Es ist in Fischleberölen und Fischkörperfetten, in Butter, Eier und Milch vertreten. Gegenüber Kochen, Konservieren ist das Vitamin D unempfindlich. Erst bei langer Lagerung der Lebensmittel entstehen Verluste an Vitamin D. Durch Bestrahlen der Milch mit ultravioletten Strahlen (künstliche Höhensonne) hat man die Milch mit Vitamin D angereichert. Lebertran ist eine günstige Quelle für Vitamin D. Der menschliche Tagesbedarf beträgt 8–10 Millionstelgramm.

Tierische Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	Vitamin C in 1/1000 g
Rindfleisch	1,500
Rindsleber	35,000
Rinderniere	11,000
Gänsefleisch	12,900
Karpfen	1,000
Kuhmilch	1,650
Magermilch	1,600
Käse	1,000
Butter	0,300

Pflanzliche Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	Vitamin C in 1/1000 g
Brot	0,0
Kartoffeln	13—23,0
Meerrettich	70,0
Karotten	6,0
Rote Rüben	10,0
Sellerie	7,5
Zwiebeln	9,0
Rettich	23,0
Kohlrabi	50,0
Rhabarber	14,0
Spargel	25,0
Blumenkohl	57,0
Petersilienkraut	185,0
Spinat	44,0
Schnittlauch	40,0
Grünkohl	87,0
Sauerkraut	15,0
Feldsalat	42,0
Grüne Bohnen	15,0
Paprika, grün	125,0
Tomaten	24,0
Pilze	5,0
Äpfel	5,9—27,0
Aprikosen	8,5
Quitte	12,0
Stachelbeeren	30,0
Johannisbeeren, schwarz	160,0
Hagebutten	400,0
Erdbeeren	58,0
Zitrone	45,0
Apfelsinen	50,0

Tierische Nahrungsmittel

100 g Nahrung enthalten	Vitamin D in 1/1 000 000 g
Ochsenleber	4,50
Hering	1 300,00
Sardinen, konserviert	120,00
Lebertran von Thunfisch	400 000,00
Kuhmilch	0,21
Eidotter	30,00
Butter	4,00
Pilze	6—12,00

EIERSPEISEN

1. Gekochte Eier

Weichgekocht: Das Ei vorsichtig in siedendes Wasser einlegen und 2–3 Minuten kochen
Pflaumenweich: 4–5 Minuten kochen
Hartgekocht: 10–12 Minuten kochen * Um hartgekochte Eier leichter schälen zu können, nach dem Kochen mit kaltem Wasser abschrecken * Das Platzen der Eier wird verhütet, wenn sie vor dem Kochen einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt werden

2. Eier im Glas

Die Eier weich bis pflaumenweich kochen, in ein angewärmtes Glas schlagen und servieren * Sie können auch roh in Jenaer Glasförmchen (Eierkoch) geschlagen und im Wasserbad gekocht werden

3. Rühreier

für 2 Personen

4 Eier
1 Eßl. Wasser od. Milch
1 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

Die Eier mit dem Wasser oder der Milch schaumig schlagen und würzen * In eine Pfanne mit zerlassener Butter gießen und auf schwachem Feuer langsam unter Rühren aufziehen * Vor dem Anrichten etwas frische Butter darüberpflücken und nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch bestreuen (Seite 72, 73)

4. Rühreier mit Schinken

für 2 Personen

4 Eier
1 Eßl. Wasser od. Milch
1 Eßl. Butter
2 Scheiben gek. Schinken
Salz u. Pfeffer

Unter die wie zu Rühreiern vorbereitete Masse den in Würfelchen geschnittenen Schinken mengen * Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Masse hineinschütten * Mit einer Gabel rühren, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist

für 2 Personen

5. Rühreier mit Tomaten

3 Eier
1 Eßl. Wasser od. Milch
2 Eßl. Butter
2–3 Tomaten
Salz u. Pfeffer, Schnittlauch

Die fertigen Rühreier mit leicht in Butter angedämpften Tomatenscheiben umlegen und mit Schnittlauch bestreuen

für 2 Personen

6. Spiegeleier (Ochsenaugen)

2–4 Eier
1 Eßl. Butter od. Schmalz
Salz u. Pfeffer

Die Butter oder das Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen * Vom Feuer nehmen und die Eier – eines neben das andere – hineinsetzen, so daß das Eigelb nicht zerläuft * Mit einer Gabel vorsichtig das Eiweiß zerteilen, bis es geronnen ist * Die Pfanne wieder kurz auf starke Flamme stellen, damit die Spiegeleier schön rösch werden * Mit etwas Salz bestreuen, die Eigelb mit etwas Pfeffer * Auf gut vorgewärmter Platte anrichten

für 2 Personen

7. Spiegeleier mit Schinken

2 Eier
2–4 Scheiben Speck
1 Teel. Butter
Salz u. Pfeffer

Dünne Scheiben rohen Speck oder Schinken in Butter leicht anbraten * Die Eier darüberschlagen, würzen * Auf vorgewärmter Platte anrichten * (Seite 192)

für 2 Personen

8. Spiegeleier mit Käse

2 Eier
2 Scheiben Käse
1 Teel. Butter

In eine Pfanne mit zerlassener Butter dünne Scheiben von Schweizerkäse legen * Die Eier wie zu Spiegeleiern darüberschlagen und fertigbacken

für 2 Personen

9. Rühreier mit Bückling auf Toast

1 Bückling, 2 Eier
1 Eßl. Wasser
1 Eßl. Butter

Rühreier auf Toastscheiben häufen * Gitterartig mit in Butter gebratenem Bücklingsfilet belegen

10. Rühreier mit Krabben

für 2 Personen

Die Eier wie zu Rühreiern schaumig schlagen * Die Krabben daruntermengen * Die Masse in eine Pfanne mit der zerlassenen Butter geben und unter Rühren aufziehen

2 Eier
1 Eßl. Wasser
1 Eßl. Butter
1 Tasse Krabben

11. Verlorene (pochierte) Eier

für 4 Personen

Das Wasser mit Salz und Essig zum Kochen bringen * Den Topf vom Feuer nehmen und die Eier (möglichst nahe an den Wasserspiegel halten) vorsichtig hineinschlagen * Den Topf wieder aufs Feuer stellen und die Eier darin je nach gewünschter Festigkeit 3–5 Minuten kochen * Die Eier herausnehmen und in kaltes Wasser legen * Außen glattschneiden und bis zum Gebrauch in warmes Salzwasser legen

4 Eier
1½ l Wasser
1 Teel. Salz
3 Teel. Essig

Beigabe: Speck-, Tomaten- *oder* einfache, braune, saure Sauce mit Teigwaren *oder* Kartoffeln

12. Verlorene Eier mit Sauce Béarnaise

für 6 Personen

Verlorene Eier (Nr. 11) bereiten * Auf eine Platte legen und abwechselnd mit roter und gelber Sauce bedeckt anrichten

6 Eier
Sauce Béarnaise
Tomatenmark

Sauce:

3 Eigelb leicht schlagen, 3 Eßlöffel Olivenöl, 2 Eßlöffel heißes Wasser, ¾ Eßlöffel Essig, ¼ Teelöffel Salz und etliche Körner Cayennepfeffer zugeben * Im Wasserbad mit dem Schneebesen schlagen, bis die Sauce dick wird * Die Hälfte der Sauce mit Tomatenmark vermengen

13. Soleier

Eier ca. 10–12 Minuten hartkochen * Mit einem Messer die Schale ringsherum leicht brüchig klopfen * Mit der Schale 24 Stunden in Salzwasser legen, das so stark sein muß, daß ein Ei darin schwimmt

Eier
Salzwasser

für 4 Personen

14. Omelette Soufflée

4 Eier
4 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Saft
½ Zitrone, Schale
2 Eßl. Maizena
1½ Eßl. Butter
3–4 Eßl. Marmelade
1 Glas Kirschwasser

Die Eigelb, den Zucker, den Zitronensaft und die Zitronenschale schaumig rühren * Das Maizena zugeben und den sehr steif geschlagenen Schnee leicht unterziehen * Eine Pfanne oder Auflaufform mit Butter gut bestreichen * Die Masse hineingeben und im heißen Ofen in etwa 20 Minuten zu schöner Farbe aufziehen * Auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen und mit Marmelade füllen * Mittels des Papiers zusammenschlagen und auf eine angewärmte Platte legen * Mit 1 Gläschen Kirschwasser begießen, mit Zucker bestreuen, anzünden und brennend zu Tisch geben

für 4 Personen

15. Eierauflauf

2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Milch
1 Tasse süßer Rahm
4 Eier
1 Teel. Salz
Pfeffer

Die Butter schaumig rühren * Das Mehl und nach und nach die abgekochte Milch und den Rahm zugießen * Im Wasserbad 5 Minuten kochen * Die geschlagenen Eigelb zugeben und solange rühren, bis die Masse dick wird * Vom Feuer nehmen, die Gewürze und das steif geschlagene Eiweiß unterziehen * In eine mit Butter bestrichene Auflaufplatte oder in Portionsformen füllen * In eine Pfanne mit heißem Wasser stellen und im Ofen bei schwacher Hitze backen

Beigabe: Spanische Sauce

für 4 Personen

16. Salzburger Nockerln

100 g Butter
4 Eier
2 Eßl. Maizena
Butter zum Backen
4 Teel. Zucker

Butter schaumig rühren * Mit Zucker und Eigelb dick rühren, bis der Zucker aufgelöst ist * Steifen Eierschnee und Maizena leicht unterziehen * In 4 Portionen in heißer Butter zugedeckt backen bis sie unten Farbe haben * Mit der Backschaufel umdrehen und die zweite Seite bräunen * Sofort zu Tisch geben, da sie leicht zusammenfallen

17. Omeletten

für 2 Personen

4 Eier
1 Prise Salz
1 Eßl. Butter

Die Eier mit dem Schneebesen schlagen, bis sich leichter Schaum zeigt * Mit Salz würzen und nochmals tüchtig schlagen * Eine Omelettenpfanne erhitzen, je heißer, desto besser * Die Butter darin erhitzen und die schaumige Eiermasse beigeben * Die Pfanne rütteln, damit die Masse nicht anhängt * In knapp 1 Minute auf einer Seite goldgelb backen * Zusammenklappen und auf heißer Platte anrichten. Eine gelungene Omelette ist innen noch feucht und locker, außen knusprig * Sollen die Omeletten gefüllt werden, vor dem Zusammenklappen mit gedämpften Pilzen, Nieren, Leber, Tomatenscheiben oder auch Konfitüre belegen. Dies muß alles sehr rasch geschehen, damit die Omeletten nicht zusammenfallen

18. Omeletten mit Rahm

für 2 Personen

4 Eier
1 Tasse Champignons
1 Eßl. Butter
Bechamel-Sauce Nr. 487
Salz u. Pfeffer

Die Eier schaumig schlagen * Einige in Butter gedünstete, fein gehackte Champignons untermischen * In sehr heißer Omelettenpfanne in 1 Minute auf einer Seite backen und zusammenklappen * Auf eine feuerfeste Platte legen * Stark gewürzte Bechamelsauce – mit etwas mehr Rahm und Käse als gewöhnlich zubereitet – darübergießen * In den Ofen stellen und kurz überbacken * Sofort anrichten

19. Käseomeletten

für 4 Personen

2—4 Eier
100 g Reibkäse
7 Eßl. Mehl, Milch
1—2 Eßl. Butter
Muskatnuß und Salz

Das Mehl, die Eier und das Gewürz mit soviel Milch verrühren, daß ein cremeartiger Teig entsteht * Den geriebenen Käse untermengen * Den Teig in kleineren Portionen in eine Pfanne mit heißem Fett schütten und auf beiden Seiten goldgelb backen * *Beigabe:* Grüner Salat oder Spinat

für 4 Personen

20. Eier mit Champignons

6 Eier
250 g frische Champignons
1 Eßl. Butter
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
½ Tasse Buttersauce
¼ Tasse süßer Rahm
1 Eßl. Reibkäse

Die Eier hartkochen, der Länge nach halbieren und die Eigelb herausnehmen * Die Champignons 10 Minuten in Butter dämpfen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen * Das Eigelb und die gedämpften Pilze feinhacken und mit etwas weißer Buttersauce anmachen * Die mit dieser Creme gefüllten Eiweißhälften in eine gebutterte feuerfeste Form legen * Die restliche Buttersauce mit dem Rahm und Käse vermengen, um die Eier herumgießen * Im Ofen überbacken

für 4 Personen

21. Eier à la Suisse

4 Eier
½ Tasse süßer Rahm
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Reibkäse
Salz u. Pfeffer
Cayennepfeffer
4 Scheiben Weißbrot

Eine Omelettenpfanne erhitzen * Die Butter darin zergehen lassen und den Rahm beifügen * Die Eier nacheinander wie bei Spiegeleiern hineinschlagen * Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer darüberstreuen * Ist das Weiße beinahe fest, die Eier mit Käse bestreuen * Fertigbraten und auf mit Butter bestrichenen, gerösteten Weißbrotscheiben (Toast) servieren

für 2 Personen

22. Eier à la Victoria

2 Weißbrotscheiben
2 Hühnerlebern
2 Eier
Tomatensauce
Schnittlauch

Weißbrot in ¾ cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen * In Butter zartbraun rösten * Auf jedes Stück eine leicht angebratene Hühnerleber und darauf ein verlorenes Ei (Nr. 11) legen * Mit Tomatensauce begießen und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen

für 4 Personen

23. Eier à la Livingstone

4 Eier
½ Tasse Tomatenmark
½ Teel. Salz, ¼ Teel. Paprika
2 Eßl. Butter
Gänseleberpastete
Fein gehackte Trüffel

Die Eier leicht schlagen und die Tomaten, Salz und Paprika beifügen * Die Butter in der Omelettepfanne zergehen lassen, die Eiermasse zugeben und wie Rühreier (Nr. 3) braten * Geröstete Weißbrotscheiben mit Leberpastete bestreichen, die Eier darauf häufen und mit den Trüffeln bestreuen

24. Gefülltes Kapselbrot

für 4 Personen

1 Kapselbrot
6—8 Eßl. Butter
½ Tasse Sardellen
1 Tasse Zungenwürfel
1 Tasse Schinkenwürfel
½ Tasse Schweizerkäsewürfel, 2 Eier
1 Eßl. Kapern
Senf, Salz u. Pfeffer

Ein Kapselbrot entrinden und vorsichtig aushöhlen * Die Butter schaumig rühren * Die Sardellen putzen und durch ein Sieb streichen * Die Eier hartkochen und feinhacken * Mit der Zunge, dem Schinken und dem Käse vermengen, würzen und fest in das ausgehöhlte Kapselbrot drücken * Das Kapselbrot in den Kühlschrank oder in den Keller stellen * Vor Genuß in Scheiben schneiden und mit Aspik, Tomatenscheiben und Petersilie garnieren * (Seite 288, 289)

25. Hummerbrötchen

für 4 Personen

12 Scheiben Talerbrot
1 Kopfsalat
½ gekochter Hummer
10 Oliven, 5 Sardellen
1 kleine rote Rübe
Mayonnaise

Den gehackten Kopfsalat auf die Talerbrotscheiben legen * Hummerstückchen mit den geschnittenen Oliven, den gehackten Sardellen, den gekochten rote Rübenwürfeln und reichlich Mayonnaise vermengen * Die Salatbrötchen damit belegen, garnieren und kühlstellen

26. ★ Russische Heringsbrötchen

für 2 Personen

Heringstücke
Äpfel, Weißbrot
½ Tasse Mayonnaise
1 hartgekochtes Ei
1 Gurke

Heringstücke, auch solche von eingelegten Bratheringen, mit der gleichen Menge geschälter, grob geriebener oder in dünne Scheiben geschnittener, saurer Äpfel vermengen * Mit Mayonnaise binden * Auf Weißbrotscheiben häufen * Mit gehacktem Ei bestreuen und mit Gurkenscheibchen garnieren

27. ★ Heringstoast

für 2 Personen

1 Salzhering
1 Scheibe gerösteter Speck
1 hartgekochtes Ei
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. Öl, Toast u. Butter

Einen gewässerten, entgräteten Salzhering mit den übrigen Zutaten auf dem Hackbrett feinwiegen und mit Öl vermengen * Die Masse auf gebutterte Toast- oder Weißbrotscheiben streichen und nach Belieben mit Kapern und Gurkenscheiben garnieren

für 4 Personen

28. Gänseleberbrötchen

1 Gänseleber
2–3 Eßl. Butter
1 Trüffel, 1 Schalotte
1 Eßl. Madeira
Salz u. Pfeffer
Toast oder Weißbrot

Die Gänseleber in einem Teil der Butter dämpfen * Die übrige Butter schaumig rühren * Die abgekühlte Gänseleber, die Trüffel und die Schalotte feinwiegen * Mit den Gewürzen und dem Madeira abschmecken und alles gut vermengen * Die Masse auf Toast- oder Weißbrotscheiben häufen und mit je einem Trüffelscheibchen und etwas Aspik garnieren

für 4 Personen

29. Eiercremebrötchen mit Sardellen

3 Eier
2 Eßl. Butter
1 Eßl. süßer Rahm
1 Eßl. gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer
Sardellen

Die hartgekochten Eier durch ein Sieb drücken * Mit den Gewürzen und dem Rahm unter die schaumig gerührte Butter geben * Weißbrot- oder Toastscheiben dick damit bestreichen und gitterförmig mit Sardellenstreifen belegen * Diese Eiercreme kann auch zusammen mit Gurken-, Radieschen-, Tomatenscheiben und gehackten Kräutern gegeben werden

für 2 Personen

30. Mayonnaise-Eierbrötchen

2 Eier
½ Tasse Mayonnaise Nr. 512
od. Buttersauce Nr. 486
3 Scheiben Schinken
Toast u. Butter

Verlorene Eier (Nr. 11) bereiten * Erkalten lassen und mit der mit etwas gewiegtem, gekochtem Schinken vermengten Mayonnaise überziehen * Auf gebutterte Toast- oder in Butter geröstete Brotscheiben eine Scheibe Schinken legen und darauf das Mayonnaise-Ei setzen

für 4 Personen

31. Ölsardinenbrötchen

4 Scheiben Toast
Butter
2 hartgekochte Eier
4–8 Sardinen

Toast- oder Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen * Mit dem gehackten Ei bestreuen und mit den entgräteten, geputzten Sardinenhälften* belegen

* An Stelle von Sardinen kann auch Lachs, Thunfisch *oder* Kaviar genommen werden.

32. ★ Pikante Brötchen

für 4 Personen

1 Talerbrot
oder Bahlsen-Krädes
Butter
Verschiedene Belage

Ein Talerbrot in Scheiben schneiden und diese mit Butter bestreichen * Möglichst abwechslungsreich belegen mit:
Pikanten Fischen, wie Appetithappen, Anchovis, Ölsardinen und Lachs (mit Kapern und Sardellenringen garnieren) *
Rohkost, wie Radieschen, rohen Gurkenscheiben, Tomatenscheiben und gehackten Kräutern *
Eierscheiben, Braten, Schinken oder Wurst *
Verschiedene Käsesorten oder Quark mit Nußbutter vermengt und Trauben und Nüssen besteckt *
Alle Brötchen hübsch auf einer Platte anordnen und mit Zitronenscheiben, Petersiliensträußchen, aufgespickten eingelegten Zwiebelchen, Gürkchen und Oliven garnieren

33. ★ Torteletten pikant

für 4 Personen

Teig:
250 g Mehl
2 Eigelb od. 1 Ei
100 g Reibkäse
5—7 Eßl. Butter
1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten * Auswellen und Böden von 3—4 cm Durchmesser ausstechen * Von den Teigabfällen Ränder auf die mit Eiweiß bepinselten Böden setzen * Bei guter Mittelhitze in 15 Minuten goldgelb backen * Die Torteletten nach dem Erkalten verschieden füllen

Füllen: Die Butter schaumig rühren und jeweils mit den dazugehörigen Zutaten vermengen

a) 1 Eßl. Butter, 1 Teel. Tomatenmark, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, garniert mit Tomatenscheiben
b) 1 Eßl. Butter, 1 Teel. Lachspaste, (Tube), garniert mit gekochten Eierscheiben
c) 1 Eßl. Butter, 1 Teel. Sardellenpaste (Tube), garniert mit Sardellenringen
d) 1 Eßl. Butter, 2 Teelöffel Cognak, 1 Stückchen Roquefort oder Gorgonzola, garniert mit Radieschen

für 4 Personen

34. English Monkée

1 Tasse Weckbrösel
1 Tasse Milch
1 Eßl. Butter
½ Tasse Käsewürfel
1 Ei
Salz u. Pfeffer

Die Weckbrösel 15 Minuten in Milch einweichen * Die Butter zergehen lassen und den Käse zugeben * Ist der Käse geschmolzen, die eingeweichten Brösel, das geschlagene Ei und die Gewürze zugeben * Etwa 3 Minuten zusammen kochen * Auf dünn mit Butter gestrichene Crakers gießen

Zu Tee, Bowle oder Wein reichen

für 4 Personen

35. Cheese Crakers

225 g amerikan. Käse
3 Eßl. Xereswein
2 Eßl. süßer Rahm
2 Eßl. Butter
1 Teel. Senf
Salz u. Pfeffer

Den Käse in Stücke schneiden und durch den Wolf drehen * Den Wein, den Rahm, die schaumig geschlagene Butter und die Gewürze zugeben * Die Masse mit dem Spritzbeutel auf ungesüßte Crakers auftragen * (Seite 288)

Zu Tee, Bowle oder Wein reichen

für 4 Personen

36. Tomatenaufstrich

2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
¾ Tassen süßer Rahm
½ Tasse Tomatenmark
1 Messerspitze Backpulver
2 Tassen Reibkäse
Eier
Salz, Pfeffer u. Senf

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und mit dem Mehl vermengen * Nach und nach den Rahm zugießen * Sobald die Mischung dick zu werden beginnt, das mit Backpulver gemischte Tomatenmark untermengen * Den Käse, die verquirlten Eier und die Gewürze zugeben * Wenn der Käse geschmolzen ist, auf geröstete Brotschnitten (Toast) gießen und servieren

Zu Tee, Bowle oder Wein reichen

37. Hühnersandwiches

Gekochtes Huhn
Mayonnaise oder Salatsauce (Nr. 438)
Weißbrot
Butter

Kaltes gekochtes Huhn feinhacken und mit Mayonnaise oder Salatsauce anfeuchten * Oder mit Salz und Pfeffer würzen und mit guter Hühnerbrühe anfeuchten * Zwischen gebutterte Weißbrotscheiben ohne Rinde streichen * Zusammendrücken und in passende Stücke schneiden * (Seite 289)

38. Chilalyaufstrich

für 4 Personen

Die Butter mit den gehackten Pfefferschoten und Zwiebeln 3 Minuten unter stetem Rühren kochen * Das Tomatenmark zugeben und weitere 5 Minuten kochen * Den Käse in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer zugeben * Im Wasserbad kochen, bis der Käse geschmolzen ist * Die Milch und das leicht geschlagene Eigelb beifügen * Auf einseitig angeröstete Brotscheiben streichen oder kalt als Sandwichfüllung verwenden

1 Eßl. Butter
2 Eßl. geh. Pfefferschoten
1½ Eßl. geh. Zwiebel
½ Tasse Tomatenmark
375 g milden Käse
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Milch
1 Eigelb

39. Hummersandwiches

Das fein gehackte Hummerfleisch und die hart gekochten, durch ein Sieb gepreßten Eigelb zu gleichen Teilen mischen * Mit zerlassener Butter, Senf und Fleischextrakt (in wenig kochendem Wasser aufgelöst) anfeuchten und würzen * Die Mischung zwischen gebutterte Weißbrotschnitten geben

Hummerfleisch (gekocht)
Eigelb
Butter
Senf u. Salz
Fleischextrakt
Weißbrot
Butter

40. Spanische Sandwiches

für 4 Personen

Die Sardellen, die Pickles, Petersilie, Kapern, Senf, Olivenöl, Essig und die Eigelb zu einer Paste zerstoßen * Mit Salz und Paprika würzen * Das Brot in dünne Scheiben schneiden und dünn mit Butter bestreichen * Die Mischung daraufgeben und mit dem fein gehackten Eiweiß bestreuen * Zu Paaren aufeinanderlegen * Die Rinde entfernen und in gefällige Formen schneiden * (Seite 289)

2 Sardellen
2 Pickles
1 Petersilienzweig
3 Eßl. Kapern
1 Teel. Senf
2 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Essig
2 Eier, hartgekocht
Salz u. Paprika
Weißbrot u. Butter

41. Traumsandwiches

Weißbrot
milder Käse
Salz u. Pfeffer
Butter

Ein Tag altes Weißbrot in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und die Rinde entfernen * Die Scheiben in rechteckige Stücke schneiden * Mit gleich groß geschnittenen Käsescheiben belegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen * Je 2 Brotschnitten aufeinanderlegen * In Butter auf beiden Seiten delikat braun rösten

für 4 Personen

42. Windsor Sandwiches

1/3 Tasse Butter
1/2 Tasse gekocht. Schinken
1/2 Tasse gekochtes Huhn
Salz u. Paprika
Weißbrot, Butter

Die Butter schaumig rühren * Den fein gehackten, kalten, gekochten Schinken und das kalte, gekochte Huhn zugeben * Mit Salz und Paprika würzen * Zwischen gebutterte Weißbrotscheiben geben * (Seite 288)

für 4 Personen

43. Salatsandwiches

Rahmkäse
franz. Salatsauce (Nr. 437)
Walnußkerne
Weißbrot

Den Rahmkäse zerdrücken und mit französischer Salatsauce anfeuchten * Das Brot in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Käsemischung bedecken und mit gehackten Nüssen bestreuen * In Paaren zusammenlegen * Die Rinde entfernen und die Brote in fingerlange Streifen schneiden * Rösten und zu Scheiterhaufen aufeinanderstapeln * Zu einem Dinnersalat servieren

für 4 Personen

44. Macedone Sandwiches

1/4 Tasse Cantoningwer
1/4 Tasse Nußkerne
2 Eßl. Orangenfleisch
1 Eßl. Ingwersirup
1 Teel. Essig
Salz

Den Ingwer und die Nußkerne feinhacken, mit den Zutaten in der angegebenen Reihenfolge mischen * Zwischen Salzstengel oder dünne gebutterte Weißbrotscheiben legen und hübsch garniert anrichten

45. Rochester Chocolate Sandwiches

für 4 Personen

Die Butter schaumig rühren und nach und nach den Zucker zugeben * Das gut geschlagene Ei, Salz, die zergangene Schokolade, die Milch und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl zugeben * Auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Brett schütten, klopfen und so dünn wie möglich auswellen * Kekse ausstechen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in mäßig heißem Ofen backen * Abgekühlt mit der folgenden Mischung bestreichen. Den Rahmkäse zerdrücken und soviel Rahm zugeben bis die Masse geschmeidig ist * Mit Paprika und Salz würzen * Die Kekse zu Paaren aufeinandersetzen oder die Mischung mit dem Spritzbeutel aufspritzen und einzeln reichen

1¼ Tasse Butter
½ Tasse Zucker
1 Ei
1 Riegel ungesüßte Schokolade
2 Eßl. Milch
1¼ Tasse Milch
1 Teel. Backpulver
zur Mischung:
Rahmkäse
süßer Rahm
Salz u. Paprika

46. Sardinencanapés

Die Sardinen entgräten und zerdrücken * Etwas Butter schaumig rühren und mit Worcestershire-Sauce und etlichen Körnern Cayenne-Pfeffer würzen * Mit den Sardinen vermengen und auf runde geröstete Weißbrotscheiben legen * In die Mitte je eine gefüllte Olive geben * Den Kern herausnehmen und die Höhlung mit etwas von der Mischung füllen * Um die Olive einen Rand von gehacktem, hartgekochtem Eiweiß legen * (Seite 288)

Ölsardinen
Butter
Worcestershire-Sauce
Cayennepfeffer
Weißbrot
Oliven
Eiweiß

47. Hummercanapés

Hummerfleisch fein hacken * Die gleiche Menge Eigelb von hartgekochten Eiern durch ein Sieb drücken und zugeben * Mit zerschmolzener Butter und Rahm zu gleichen Teilen anfeuchten * Pikant mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Senf und Fleischextrakt würzen * Auf runde, geröstete Brotscheiben legen und mit gekochten Eierscheiben garnieren

Hummer
Eigelb
Butter
süßer Rahm
Salz u. Pfeffer
Senf, Fleischextrakt
Ei
Weißbrot

48. Sardellencanapés

Sardellenbutter (Nr. 524)
Eier
Sardellen
Weißbrot

Runde, geröstete Brotscheiben mit Sardellenbutter bestreichen * Das Weiße und die Eigelb von hartgekochten Eiern getrennt hacken * Je ein Viertel der Canapés abwechselnd mit Eiweiß und Eigelb belegen, der Länge nach mit geschnittenen Sardellen abgrenzen * Mit dem Spritzbeutel einen Rand von Sardellenbutter herumlegen * (Seite 288)

49. Käse und Olivencanapés

Weißbrot
Butter
Rahmkäse
Salz
Oliven

Ein Tag altes Brot in 1/2 cm dicke, ovale Scheiben schneiden. Butter schaumig rühren * Die gleiche Menge weichen Käse zugeben, weich arbeiten * Mit Salz würzen * Auf die Brote streichen und 1/2 cm breite Streifen feingehackter Oliven darüberlegen * Mit roten oder grünen Pfefferschotenstückchen garnieren

50. Italian Canapés Giuseppe

Weißbrot
1 Tasse Reibkäse
2/3 Tasse dicker Rahm
2 Eßl. Madeira
Salz u. Pfeffer

Das Brot in 3/4 cm dicke Scheiben schneiden und die Rinde entfernen * In fingerlange Streifen schneiden und auf einer Seite rösten * Den Käse, den dicken Rahm und den Wein mischen und mit Salz und Pfeffer würzen * Die ungeröstete Seite der Streifen mit der Mischung bestreichen * Im heißen Ofen 6 Minuten backen * Mit Petersilie garniert sofort auf einer gewärmten Platte servieren

51. Plaza Canapés

Weißbrot
Olivenöl
Räucherlachs
Räucherhering
Sardellenbutter (Nr. 524)
Zitronensaft

Das Brot in 3/4 cm dicke Scheiben schneiden und entrinden * In 7 1/2 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden * In Olivenöl zart braun rösten * Abwechselnd der Länge nach je 2 dünne Scheiben Räucherlachs und Räucherhering legen * Aus mit Zitronensaft gewürzter Sardellenbutter einen Rand um jedes Brötchen spritzen

VORSPEISEN

52. Kaviar

für 2 Personen

2–4 Eßl. Kaviar
Eis
Zitrone

Kaviar – der Rogen von Stör, Sterlett und anderen Fischen – wird in genußfertigem Zustand gekauft * Pro Person etwa 1 Eßlöffel voll nehmen * In einer Schale oder in der Kaviardose auf einen Eissockel stellen und anrichten * Mit Zitronenschnitzen verzieren

Beigabe: Toast oder in der Schale im Rohr gegarte Kartoffeln, Butter und – nach Belieben – gekochtes, gehacktes Eigelb, das über den Kaviar gestreut wird

53. Austern

für 2 Personen

1–2 Dtzd. Austern
Eis
Zitrone

Die Austern müssen beim Einkauf noch fest geschlossen sein * Stets kühl lagern und möglichst frisch genießen * Eine Platte mit Eisstücken belegen, die Austern öffnen, auf das Eis ordnen und mit Zitronenschnitzen garnieren * Beim Genuß den Bart entfernen, die Austern von der Schale lösen, mit Zitrone beträufeln und im ganzen schlürfen * (Seite 97)

Beigabe: Weißbrot *oder* nach Belieben Schrotbrot mit Chesterkäse (4 Schnitten Brot mit Käse belegen, aufeinandersetzen und in Würfel zerteilen)

54. Hummer

für 2 Personen

1 Hummer
Mayonnaise (Nr. 512)
Zitrone

Der Hummer kann bereits fertig gekocht gekauft werden: er zeigt dann eine schöne rote Farbe * Lebend gekauft, wird er in kaltem Wasser gebürstet * Mit dem Kopf zuerst in strudelnd kochendes Salzwasser werfen * Kochzeit je nach Größe 20–30 Minuten * Nach Belieben dem Sud etwas Essig, Zwiebeln, Pfefferkörner und Suppengrün zugeben * Den gekochten Hummer in Schwanzteil, Scheren und Füße zerlegen, den Leib der Länge nach teilen, die Scheren aufschneiden * Die Fleischteile in den Schalen lassen und auf einer Platte hübsch anrichten * Lauwarm oder kalt reichen * (Seite 48, 49)

Beigabe: Mayonnaise und Weißbrot, nach Belieben auch Gemüsesalat, mit Mayonnaise angemacht

für 2 Personen

55. Languste

1 Languste
Mayonnaise
Zitrone

Die dem Hummer ähnliche Languste (an Stelle von Scheren hat sie lange Fühler) wie „Hummer" zubereiten und anrichten

für 2 Personen

56. Austern- und Hummercocktail*

10 Austern
2 Eßl. Cocktailsauce
1 Eßl. gerieb. Meerrettich
1 Schuß Worcestershiresauce
2 Eßl. süßer Rahm
1 Eßl. Mayonnaise
Zitronensaft u. 1 Prise Salz

Die Austern aus den Schalen nehmen, den Bart entfernen * Die übrigen Zutaten vermengen * Die Austern in ein hohes Glas legen, mit der Mischung übergießen und mit Zitronenscheiben garnieren * Einige Zeit kühlstellen

* An Stelle von Austern können auch Sardinen, Stückchen von Thunfisch, Salm o. ä. genommen werden

für 2 Personen

57. ★ Birnencocktail

2 saftige Birnen
2 Eßl. Tomaten-Katsup
1 Eßl. gerieb. Meerrettich
Worcestershiresauce
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. süßer Rahm
1 Prise Salz u. Paprika

Die Birnen schälen, in Würfel schneiden und in Cocktailgläser füllen * Den Tomatenkatsup, den Meerrettich, 1 Schuß Worcestershiresauce, Zitronensaft, Rahm und die Gewürze gut vermengen * Über die Birnen füllen und gekühlt servieren

für 4 Personen

58. Hummermayonnaise*

1 Hummer oder Languste
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer
Mayonnaise

Den gekochten Hummer (Nr. 54) aus der Schale nehmen und zerlegen * Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen * Auf eine mit Salatblättern belegte Glasplatte abwechselnd mit Mayonnaise häufen * Obenauf die restliche Mayonnaise schütten, so daß alle Hummerstücke davon bedeckt sind * Mit hartgekochten Eierscheiben, gerollten Sardellen, Kapern und Tomatenscheiben verzieren

* Auf gleiche Weise wird Mayonnaise von Langusten, Salm, Krabben und gekochten Fischen zubereitet * Auch Konserven können verwendet werden

59. Krabbensalat mit Mayonnaise

für 2—4 Personen

Die Krabben aus der Schale nehmen und waschen * Die rohe Sellerie und den Apfel in kleine Würfel schneiden * Die Zwiebel und das Eiweiß feinhacken * Die Spargelköpfe, die gehackten Nüsse und die Mayonnaise zugeben und alles gut vermengen * Mit in Scheiben geschnittenem Eigelb garnieren * Kalt servieren

200 g Krabben
1 kl. Sellerie, 1 Apfel
1 kleine Zwiebel
1 Ei
10 Spargelköpfe
1 Eßl. gehackte Nüsse
1 Tasse Mayonnaise

60. Tomaten Plaza-Hôtel

für 2 Personen

Die Tomaten waschen und abreiben, ein Deckelchen abschneiden, vorsichtig aushöhlen * Die Ölsardinen durchpassieren, mit Tomatenkatsup und in feine Streifen geschnittenen Pfefferschoten vermengen * In die Tomaten füllen und diese mit Olivenringen garnieren

4 Tomaten
4 Ölsardinen
1 Eßl. Tomaten-Katsup
2 grüne Pfefferschoten
Olivenringe

61. Tomaten Nana

für 2 Personen

Die Tomaten brühen und schälen * Das Hühnerfleisch und die Nüsse feinhacken, würzen und mit dem Rahm vermengen * In die Tomaten füllen und diese mit der Mayonnaise garnieren * Auf Salatblättern anrichten * Kalt servieren

2—4 Tomaten
100 g Hühnerfleisch
½ Tasse Nüsse
Salz u. Pfeffer
½ Tasse süßer Rahm
½ Tasse Mayonnaise

62. Tomaten Lukullus

für 2 Personen

Die Tomaten waschen und abreiben, ein Deckelchen abschneiden, vorsichtig aushöhlen * Das hartgekochte Ei und die übrigen Zutaten zurechtschneiden und würzen * Mit Zitronensaft beträufeln und mit der Mayonnaise vermengen * Den Salat in die ausgehöhlten Tomaten füllen und diese mit Nußkernen garnieren * Auf Salatblättern anrichten * Bis zum Genuß kühlstellen

2—4 Tomaten
1 Ei
100 g Suppenhuhn
Stangensellerie
1—2 Sardellen
Oliven, Kapern, Zitrone
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Mayonnaise
Nußkerne

für 2 Personen

63. Äpfel à la Reine

3–5 Äpfel
100 g Räucherlachs
1 grüne Pfefferschote
1 Stengel Bleichsellerie
½ Tasse Mayonnaise

Die Äpfel – einer festen Sorte, wie z. B. Goldparmänen und Reinetten – schälen, aushöhlen und vorsichtig in Wasser weichdämpfen * Den Lachs hacken, die Pfefferschoten und die Sellerie feinschneiden und mit Mayonnaise vermengen * In die erkalteten Äpfel füllen * Gekühlt servieren

für 2 Personen

64. Äpfel, kalifornisch

4 Äpfel
1 Teel. Zitronensaft
150 g Hühnerfleisch
2 Stengel Bleichsellerie
½ Tasse Mayonnaise

Die Äpfel – einer säuerlichen Sorte – schälen, aushöhlen und mit dem Zitronensaft beträufeln * Das gehackte Hühnerfleisch, die Sellerie und Mayonnaise vermengen * Die Äpfel gehäuft damit füllen * Kaltstellen (Seite 152, 153)

65. Schwedische Platte (Hors d'oeuvre)

Pilzsalat Nr. 424
Eiersalat Nr. 73
Hummermayonnaise Nr. 58
Geflügelsalat Nr. 434

Eine Hors d'œuvre-Platte (Platte mit kleinen Glaseinsätzen) oder Muschelschalen möglichst abwechslungsreich füllen:
Gemüsesalate, Pilze in Marinade, Paprikaschoten in Öl eingelegt, Ochsenmaulsalat, Eiersalat *
Thunfisch in Öl, Ölsardinen, Appetitsylt usw. *
Scheiben von Salami, rohem oder gekochtem Schinken *
Gänseleberpastete, Geflügelsalat, Russische Eier, gefüllte Tomaten *
Mit Oliven, Gürkchen, Zitronenscheiben und Petersiliensträußchen garnieren
Beigabe: Weißbrot und Butter

für 2 Personen

66. Italienische Vorspeise

Schinken
Salami
1 kleine Melone

Dünngeschnittene Scheiben von Salami und rohem Schinken mit eisgekühlten Melonenschnitzen auf einer Platte anrichten
Beigabe: Weißbrot und Butter

67. Lachstüten mit Rahm

für 2 Personen

Den geriebenen Meerrettich mit dem Essig, Salz und Zucker vermengen * Die Gelatine auflösen und zugeben * Den Schlagrahm unterziehen * Die Lachsscheiben zu Tüten rollen und füllen * In den Kühlschrank oder auf Eis zum Stocken stellen

6 Scheiben Räucherlachs
2 Eßl. gerieb. Meerrettich
1 Eßl. Essig
Salz u. 1 Prise Zucker
3 Blatt Gelatine
½ Tasse Schlagrahm

68. Russische Eier

für 4 Personen

Die hartgekochten Eier quer halbieren * Eine Platte mit Salatblättern auslegen und italienischen Salat daraufhäufen * Die Eier – mit der Spitze nach oben – daraufsetzen und mit der Mayonnaise begießen * Auf jedes Ei eine Messerspitze Kaviar häufen * Mit Sardellenringen, Tomaten- und rote Rübenscheiben, Petersilie und Kapern garnieren * Bis zum Genuß kühlstellen

4 Eier
Salatblätter
1 Tasse ital. Salat (Nr. 74)
1 Tasse Mayonnaise
1 Eßl. Kaviar
einige Sardellen
1 Tomate
Petersilie
Kapern

69. Gänseleberparfait

für 2 Personen

Die Gänseleberpastete fein verrühren und den steifen Schlagrahm unterziehen * In kleine Förmchen füllen * Im Kühlschrank oder auf Eis stocken lassen * Stürzen und mit Aspik verzieren

125 g Gänseleberpastete
½ Tasse Schlagrahm
Aspik

70. Gänseleberpastete, ungarisch

für 4–6 Personen

Eine große, helle Fettleber von der Galle sorgfältig säubern, mit Trüffelstiftchen spicken, mit Madeira oder Milch beträufeln und kurz ziehen lassen * Im Gänsefett die Zwiebel glasig werden lassen, die Leber zugeben und zugedeckt gardämpfen * Die Leber herausnehmen und würzen * In eine Porzellanform legen und das leicht abgekühlte Fett durch ein Sieb darübergießen * Erstarren lassen

1 Stopfgansleber
1 Trüffel
3 Eßl. Madeira od. Milch
8 Eßl. Gänsefett
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer

für 4 Personen

71. Leberpastete

250 g Kalbs- od. Schweineleber
125 g Schweinefleisch
175 g grüner Speck
50 g Sardellen
Salz, Pfeffer u. Majoran
1/2 Gläschen Madeira
50 g geräucherter Speck

Die Leber, das Schweinefleisch, den grünen Speck und die Sardellen durch den Fleischwolf drehen, mit Madeira und den Gewürzen gut vermengen * Die Masse in eine mit geräucherten Speckscheiben ausgelegte Form füllen und mit Speckscheiben bedecken * Die Form schließen und etwa 2 Stunden im Wasserbad kochen * Nach dem Erkalten in heißes Wasser tauchen und stürzen * Die Pastete in Scheiben schneiden und mit Aspik, Tomaten und Eierscheiben verzieren

für 6 Personen

72. Gänseleberpastete

1 Stopfgansleber
1 Trüffel
5 Eßl. Madeira
500 g Schweinekarree
250 g grüner Speck oder
180 g Schmalz
12 Champignons
1 Eßl. Kognak
1 Messerspitze Pfeffer
2 Teel. Salz

Die fette, helle Leber sorgfältig von der Galle befreien und in etwa 8 Teile schneiden * Mit den Trüffelstückchen spicken, mit Madeira begießen, pfeffern und einige Zeit ziehen lassen * Das Fleisch und einen Teil des Specks durch den Fleischwolf drehen, die Champignons fein schneiden, die Gewürze zugeben und mit Kognak pikant abschmecken * Eine verschließbare Porzellan- oder Glasform (mit Deckel) mit dünnen Speckscheiben auslegen * Fingerdick mit Fleischfarce bestreichen, abwechselnd mit den Leberstücken und der Fleischfarce auffüllen, dabei mit Fleischfarce abschließen * Leicht festdrücken und den Deckel mit Papierstreifen zukleben * Die Terrine 2 Stunden im Wasserbad kochen * An Stelle von Speck kann auch Gänseschmalz genommen werden * Falls die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden soll, nach dem Erkalten den Deckel abnehmen, die Pastete mit etwas abgekühltem, flüssigem Gänse- oder Schweineschmalz auffüllen, rundgeschnittenes Pergamentpapier auflegen und den Deckel darüber mit Stanniolstreifen verkleben

73. Eiersalat

für 4 Personen

Die Eier 15 Minuten kochen, abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden * Auf einer Glasplatte hübsch anrichten * 1 Eigelb zerdrücken, mit dem Rahm, Öl und Senf, sowie den Gewürzen und gehackten Kräutern zu einer Sauce verrühren * Mit Salatherzchen, rohen Gurken- und Tomatenscheiben garnieren * Vor dem Anrichten gut kühlstellen

4 Eier
½ Tasse süßer Rahm
4 Eßl. Öl
2 Eßl. Senf
etwas Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz u. Pfeffer
Salatkräuter

74. Italienischer Salat

für 4 Personen

Den gewässerten, geputzten Hering, den Braten, die Äpfel, Gurken, rote Rüben und Kartoffeln in feine Würfel schneiden * An Stelle von Braten kann auch Schinkenwurst oder Wurst und Braten gemischt verwendet werden * Die mit Rahm verdünnte Mayonnaise zugeben und zu einem Salat vermengen * Erhöht in einer Glasschale anrichten * Mit gehacktem, gekochtem Eiweiß, Essiggürkchen, Kapern und Sardellenringen garnieren * Vor dem Anrichten einige Zeit kühlstellen

1 Hering oder Sardellen
250 g Kalbsbraten oder Schinkenwurst
1–2 Äpfel
1 Salzgurke
1 Untertasse rote Rüben
8 gekochte Kartoffeln
Mayonnaise
½ Tasse Rahm

75. Fleischsalat Nizza

für 4 Personen

Alle Zutaten – von den Eiern nur das Eiweiß – in lange, dünne Streifen schneiden * Mit Ravigotesauce anmachen und mit gehacktem Eigelb bestreuen

Zur Ravigotesauce den Senf, den Essig und das Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und mit den gehackten Kräutern und dem Eigelb vermengen

125 g kalter Hühnerbraten
2 Scheiben magerer Schinken
1 Scheibe Mortadella
3 Filet-Heringe in Öl
2 hartgekochte Eier
1 gekochte rote Rübe
2 gekochte Kartoffeln
½ Apfel
1 Scheibe gekochte Sellerie
½ Paprikaschote, Oliven
1 Salatherz
Ravigote-Sauce

für 4 Personen

76. ★ Kaltes Fleischhaschee

250 g Braten od. Siedfleisch
2 Sardellen
1 Eigelb
1 Eßl. Senf
1 Eßl. süßer Rahm
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer

Das Fleisch und die gewässerten, geputzten Sardellen durch den Wolf drehen * Mit den übrigen Zutaten gut vermengen * In eine kalt ausgespülte, glatte Form füllen und kaltstellen * Vor Gebrauch stürzen und hübsch auf Salatblättern anrichten

Beigabe: Pellkartoffeln

für 3 Personen

77. ★ Feiner Rindfleischsalat

250 g gekocht. Ochsenfleisch
1 Ei
1 gekochte Kartoffel
1 kleine Zwiebel
3–5 Essiggürkchen
1–2 Tomaten

Alle Zutaten in kleine Würfel, Scheibchen oder Streifen schneiden * Mit der Marinade anmachen und mit gehackter Petersilie bestreuen * Zur Marinade 1 Löffel Senf, 2–4 Eßlöffel Wasser oder Brühe, 2 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Öl, Salz und Pfeffer gut vermengen

für 2–4 Personen

78. Garnierter Rippenspeer, kalt

250–500 g Rippenspeer
500 g Salatkartoffeln
1 kleine Gurke
säuerliche Äpfel
1 kl. gekochte Sellerieknolle
Mayonnaise
3 Blatt weiße Gelatine

Ein Rippenstück – Größe je nach Personenzahl – ohne jegliche Zugabe 40 Minuten lang in der Röhre braten * Nach dem Erkalten das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden * Einen Salat aus gekochten Kartoffelscheiben, Gurken, Äpfeln, Sellerie und der Mayonnaise bereiten * Unter die fertiggerührte Mayonnaise die aufgelöste Gelatine mengen * Auf eine Platte häufen und beim Anrichten die Rippenspeerscheiben im Kranz herumlegen

79. Schwedisches Heringsfilet

für 2 Personen

Die Salz- oder Matjesheringe waschen und zerlegen * Die Filets einige Stunden in Essig legen und abtropfen lassen * Den Quark durch ein Sieb drücken und mit dem Rahm schaumig schlagen * Über die Filets schütten und mit dünngeschnittenen Zwiebelringen, Senfkörnern und Apfelscheiben garnieren * Einige Stunden kühlstellen

Beigabe: Pellkartoffeln

2 Salz- oder Matjesheringe
2 Eßl. Essig
1 Tasse Quark
1/2 Tasse Rahm
1 Zwiebel
1/2 Teel. Senfkörner
1 Apfel

80. ★ Fischsalat mit Tomatenmark

für 4 Personen

Das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen und 10 Minuten ziehen lassen * In dem zerschlagenen Ei und Mehl wenden und in heißem Fett und Öl braten * Nach dem Erkalten zerkleinern * Mit der Marinade begießen * Nach Belieben noch zusätzlich einige Löffel Mayonnaise daruntermengen oder als Garnitur über den angerichteten Salat geben * Einige Zeit vor dem Genuß in den Kühlschrank stellen

Zur Marinade je 4 Eßlöffel Essig und Öl, 1 Eßlöffel Senf, 1 bis 2 Eßlöffel Tomatenmark, Salz und Pfeffer gut vermengen

1 kg Fischfilet
Zitronensaft
Salz
1 Ei
Mehl
Fett oder Öl

81. Bleichsellerie mit Roquefortkäse

für 1 Person

Die Selleriestengel waschen, schaben und in 5 cm lange Stücke schneiden * Die Butter schaumig rühren, den Käse beifügen und tüchtig mischen * Scharf mit Salz und Paprika abschmecken * Die Mischung auf die Innenseite der Selleriestengel streichen und auf zerkleinerten Eisstücken servieren

Bleichsellerie
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Roquefortkäse
Salz u. Paprika

82. ★ Tomatenquark

für 4—6 Personen

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Rahm und Salz vermengen und sahnig schlagen * Mit Schnittlauch bestreut auf Tomatenscheiben anrichten

1 1/2 Tassen Quark
1/2 Tasse Rahm od. Milch
6 Tomaten
Schnittlauch
Salz

für 2 Personen

83. ★ Käsetrüffel

2–3 Eßl. Butter
1 Gervais
1–2 Eßl. Rahm
1 Teel. Zucker
Pumpernickel oder Schwarzbrot

Die Butter schaumig rühren * Den zerdrückten Gervais, sowie den Rahm und Zucker zugeben * Alles zusammen dick und schaumig rühren * Die Masse zum Erstarren in den Kühlschrank stellen * Kügelchen daraus formen und in geriebenem Pumpernickel wälzen * Die so entstandenen „Trüffeln" je in ein Papierkästchen setzen und bis zum Genuß in den Kühlschrank stellen (Seite 58, 59)

für 4 Personen

84. ★ Käsecreme

2 Tassen Milch
4 Eigelb oder 2 Eigelb und
1 Eßl. Maizena
100 g Parmesan
1 Teel. Paprika
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Salz

Die Milch mit dem Eigelb, dem geriebenen Parmesan, Maizena und den Gewürzen gut verquirlen und unter stetem Rühren auf kleiner Flamme aufkochen * In kleine, eingefettete Förmchen füllen und auf Eis stocken lassen oder in die Eisschale mit Würfeleinsatz in das Gefrierfach stellen * Vor dem Anrichten stürzen und garnieren

für 4 Personen

84a. ★ Warme Käsebrötchen (Welsh Rarebits)

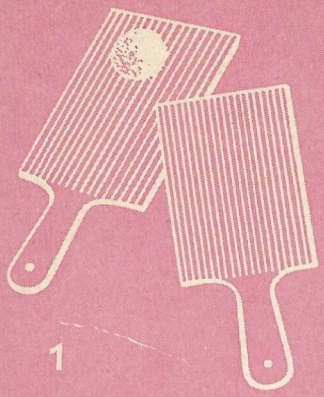
8 Scheiben Talerbrot
1 Eßl. Butter
8 Scheiben Chester
1 Scheibe Ananas
Paprika oder Cayennepfeffer
Bier

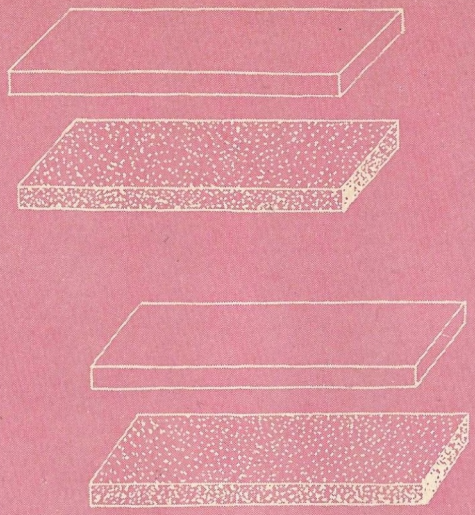
Ein Tag altes Brot nehmen und mit Butter bestreichen * Mit Ananasstückchen, Käsescheiben oder geriebenem Käse bedecken * Würzen und Bier überträufeln * 10 Minuten im Rohr überbacken bis der Käse geschmolzen ist * Heiß auftragen

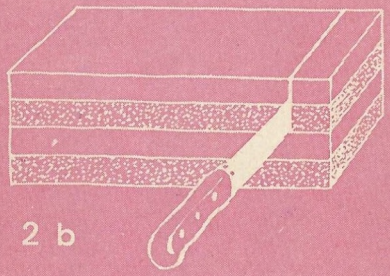
→

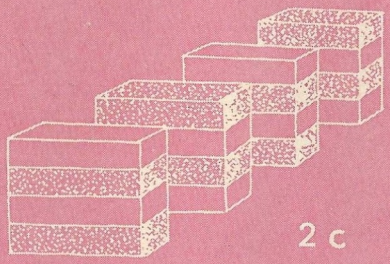
Käsetrüffel (Nr. 83)

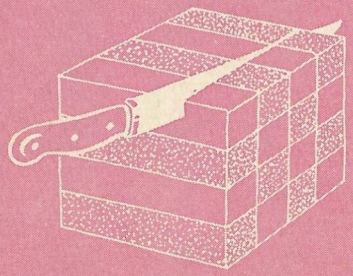
RITTER
Pils
Pils
Pils
Pils











Butterkugeln

1. Butter wird in gleichgroße Würfel geschnitten. Einzeln zwischen zwei mit kaltem Wasser angefeuchteten Holzbrettchen zu Kugeln geformt

Dominobrot

2a. Entrindete Schrotbrot- oder Pumpernickelscheiben mit Butter bestreichen. Mit Chesterkäse dazwischen aufeinandersetzen und die Ränder glattschneiden

2b. In Scheiben aufschneiden

2c. Die Scheiben in Reihenfolge 2b zusammensetzen und leicht zusammendrücken. Die so entstandenen Würfel wiederum in Scheiben aufschneiden. Als Beigabe zu Austern oder zum Garnieren einer Käseplatte

85. Kraftbrühe

für 6–8 Personen

4 l Wasser
2 kg Rindfleisch
1 Markknochen
Suppengrün
Salz

Das Fleisch, die Knochen und die Gewürze in kaltem Wasser aufstellen und ungefähr 4 Stunden kochen * Den sich bildenden Schaum fleißig abschöpfen, das eingekochte Wasser halbstündlich durch 1 Tasse kalten Wassers ersetzen * Nach dem Kochen die Brühe durchseihen * Wird die Brühe kalt oder eisgekühlt serviert, das Fett abschöpfen * Diese klare Kraftbrühe hält, an kühlem Ort aufbewahrt, bis zu 10 Tage

86. Fleischbrühe—Consommé

für 6–8 Personen

1½ kg Rindfleisch
500 g Markknochen
1 kg Kalbsknochen
1 l Hühnerbouillon
je ⅓ Tasse gelbe Rüben-, Steckrüben-, Sellerie- und Zwiebelwürfel
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Salz
1 Teel. Pfefferkörner
4 Gewürznelken
3 Thymianblätter
1 Majoranblatt
2 Petersilienblätter
½ Lorbeerblatt

Das Rindfleisch in 4 cm große Würfel schneiden * Die Hälfte davon in etwas Knochenmark bräunen * Die andere Hälfte in einen Kessel mit 3 l kaltem Wasser zu den Kalbsknochen, dem angebräunten Fleisch und den Markknochen geben * 30 Minuten stehen lassen, dann langsam zum Kochen bringen * 3 Stunden schwach kochen lassen, dabei den Schaum von Zeit zu Zeit abschöpfen * Die gelben Rüben, die Steckrüben, Zwiebeln und Sellerie in Butter 5 Minuten dämpfen * Die Hühnerbouillon zugießen, würzen und 1½ Stunden kochen * Zu der Suppe geben, durchseihen, rasch abkühlen, entfetten und klären * Kalt oder heiß servieren

87. ★ Fleischbrühe

für 4–6 Personen

500 g Ochsenfleisch
Rinderknochen
Suppengrün
Salz

Das Fleisch, die Knochen, das Suppengrün und die Gewürze in 2–3 l kaltem Wasser aufstellen * Nach dem ersten Aufkochen abschäumen * Nach 1½–2 Stunden Kochzeit die Brühe durch ein feines Sieb gießen und mit einer Einlage servieren

für 4–6 Personen

88. ★ Eisgekühlte Kräuterbrühe

500 g gemischtes Gemüse
Sellerie
Zwiebel
Lauch
Petersilie
Salz u. Pfeffer
Maggi

Die Gemüse, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Petersilie putzen und zurechtschneiden * Nach Belieben noch Spargelschalen und Gemüsestrunke beigeben * In 2 l Wasser zugedeckt 1 Stunde kochen * Durchseihen und nach Geschmack würzen * In den Kühlschrank stellen und mit frisch gehackten Kräutern bestreut anrichten (Seite 120)

für 4 Personen

89. ★ Einlaufsuppe

1 l Fleischbrühe
1–2 Eier
1–2 Eßl. Mehl
Salz u. Muskat

Die Eier, das Mehl und die Gewürze gut verquirlen * Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in die durchgesiebte, kochende Fleischbrühe einlaufen lassen * Kurz aufkochen und beim Anrichten mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen

für 4 Personen

90. ★ Grießsuppe

1 l Fleischbrühe oder Wasser
6 Eßl. Grieß
Maggi u. Muskat

Den Grieß unter Rühren in die kochende Fleischbrühe oder das Wasser einlaufen lassen und 20 Minuten kochen * Nach Belieben würzen und mit Maggi, geriebenem Muskat, 1 verquirlten Ei oder etwas Rahm anrichten

für 4 Personen

91. Geröstete Grießsuppe

1 l Wasser oder Fleischbrühe
7 Eßl. Grieß
2 Eßl. Butter
Salz, Muskat, Schnittlauch

Den Grieß in der Butter hellgelb rösten * Mit Wasser oder Fleischbrühe ablöschen und auffüllen * Die Suppe würzen und noch 30 Minuten gut durchkochen * Nach Belieben mit 1 verquirlten Ei verbessern * Mit geriebener Muskatnuß und Schnittlauch bestreut auftischen

92. ★ Sago- oder Tapiokasuppe

für 4 Personen

Den Sago oder Tapioka in die kochende Brühe oder das Wasser einrühren * So lange kochen, bis die Körner durchsichtig werden * Beim Anrichten mit Muskat und feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen * Nach Belieben mit 1 geschlagenen Ei oder Rahm verbessern

1 l Fleischbrühe oder Wasser
4 Eßl. Sago
Salz
Muskat
Schnittlauch

93. ★ Reissuppe

für 4 Personen

Den Reis waschen und gut abtropfen lassen * In einem Topf Butter zergehen lassen * Den Reis zugeben und kurz dämpfen * Mit der Fleischbrühe oder dem Wasser auffüllen, würzen und die Suppe garkochen * Mit Schnittlauch bestreut anrichten * Nach Belieben mit 1 geschlagenen Ei verbessern
Eine andere Zubereitungsart: Den Reis direkt in die kochende Brühe geben

1 l Fleischbrühe oder Wasser
8 Eßl. Reis
1 Eßl. Butter

94. Reisschleimsuppe

für 4 Personen

Den Reis waschen und in dem leicht gesalzenen Wasser oder der Fleischbrühe garkochen * Durchpassieren und mit der Butter nochmals aufkochen * Mit dem Rahm und Eigelb legieren

1 l Wasser oder Brühe
8 Eßl. Reis
1–2 Eßl. Butter
1 Eßl. süßer Rahm
1 Eigelb

95. ★ Haferflockensuppe

für 4 Personen

Die Haferflocken mit dem Wasser oder der Fleischbrühe und Salz 5–10 Minuten kochen * Mit Eigelb und Rahm oder einem Stück Butter nach Belieben verfeinern

1 l Wasser oder Brühe
8 Eßl. Haferflocken
Salz

für 4—6 Personen

96. Hirnsuppe

1 Tasse Kalbshirn
2 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
Salz
1 Eigelb
1—2 Eßl. süßer Rahm

Das Hirn zum Entbluten in kaltes Wasser legen und dieses einige Male erneuern * Häuten und fein hacken * Die Butter erhitzen, das Hirn darin dämpfen und das Mehl darüberstäuben * Mit Fleischbrühe ablöschen und auffüllen * Nach Geschmack würzen und einige Male aufkochen * Das Eigelb und den Rahm in die Suppenterrine geben, verquirlen und mit Suppe auffüllen

für 6 Personen

97. ★ Ochsenschwanzsuppe

500 g Ochsenschwanz
3 Eßl. Fett
Suppengrün
8 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer
Paprika

Die Ochsenschwanzstücke mit dem gereinigten Suppengrün im Fett kurz anbraten * Das Mehl darüberstäuben und mitrösten * Mit 2 l Wasser ablöschen, auffüllen, würzen und garkochen * Vor dem Anrichten das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stückchen schneiden und in die Suppe geben * Etwas Rotwein und ein Schuß Worcestershiresauce verfeinern den Geschmack

für 4—6 Personen

98. ★ Wildsuppe

Reste von gebr. Wild
Suppengrün
4 Eßl. Fett
5—8 Eßl. Mehl
Salz, Pfeffer, Paprika

Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stückchen schneiden * Die Knochen etwas zerstampfen und mit dem Suppengrün im Fett anbraten * Das Mehl zugeben und dunkel rösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen, würzen und alles gut durchkochen lassen * Beim Anrichten die durchgeseihte Suppe über die Fleischstückchen gießen * Ein Schuß Rotwein verfeinert die Suppe

für 4 Personen

99. Spargelsuppe

500 g Suppenspargel
3—4 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
1 Eigelb
2 Eßl. süßer Rahm
Salz

Die Spargel putzen und in 2 cm große Stücke schneiden * In 1 l kochendem, schwach gesalzenem Wasser weichkochen * Eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und auffüllen * Mit dem Rahm und Eigelb legieren und die Spargel einlegen

100. ★ Tomatensuppe

für 4 Personen

500 g Tomaten
3 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
Salz u. Paprika
1/2—1 Eßl. Zucker
Petersilie

Die Tomaten waschen und zerteilen * In einer Kasserolle mit etwas Wasser weichdämpfen und durchpassieren * Aus dem Mehl und der Butter eine helle Mehlschwitze bereiten * Das Tomatenmark zugeben und mit 1 l Wasser auffüllen * Nach Geschmack würzen und aufkochen lassen * Beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen und nach Belieben Schwemmklößchen (Nr. 138) oder in Butter geröstete Weißbrotwürfel einlegen (Seite 72, 73)

101. Blumenkohlsuppe

für 4 Personen

1 Blumenkohl
3—4 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
1 Eigelb
2 Eßl. süßer Rahm
Muskat
Salz

Den Blumenkohl putzen, in Röschen zerpflücken und einige Zeit in kaltes Salzwasser legen * In 1 l kochendem Salzwasser zugesetzt nicht zu weich kochen * Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Blumenkohlwasser ablöschen, auffüllen und gut durchkochen * In der Suppenterrine das Eigelb, den Rahm und etwas Muskat verquirlen und mit der heißen Suppe unter Rühren auffüllen * Die Blumenkohlröschen einlegen

102. ★ Lauchsuppe

für 4 Personen

1 l Wasser
2 dicke Stangen Lauch
1 Eßl. Butter, 4 Eßl. Mehl
1 Eigelb
od. 2 Eßl. süßer Rahm
Salz

Den Lauch in Scheibchen schneiden, gut waschen und abtropfen lassen * In dem Fett andämpfen, das Mehl darüberstreuen, etwas mitrösten und mit 1 l Wasser auffüllen * 30 Minuten gut durchkochen lassen und nach Geschmack würzen * Vor dem Anrichten mit dem Eigelb oder Rahm legieren (Seite 72, 73)

103. ★ Sauerampfersuppe

für 4 Personen

2 Handvoll Sauerampfer
etwas Kerbel
2 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
1 Eigelb
1/2 Tasse Rahm od. Milch
Salz

Den Sauerampfer und Kerbel gut waschen und feinhacken * In der Butter leicht andünsten, das Mehl darüberstäuben und ablöschen * Mit 1 l Wasser auffüllen und gut durchkochen * Nach Belieben die Suppe durchpassieren * Würzen und mit dem Eigelb und Rahm oder der Milch legieren

für 4–6 Personen

104. ★ Holländische Erbsensuppe

1½ l Wasser
oder Fleischbrühe
125 g Erbsen
2–3 Eßl. Butter
4–6 Eßl. Mehl
Salz
Petersilie

Die Erbsen in dem Wasser oder der Fleischbrühe weichkochen und durch ein Sieb treiben * Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze bereiten * Mit der Erbsenbrühe ablöschen, auffüllen und das Mark zugeben * Die Suppe würzen und nochmals gut durchkochen * Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen * Nach Belieben geröstete Weißbrotwürfel einlegen

für 4 Personen

105. Gemüsecremesuppe

1 l Wasser
250 g Gemüse
3 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
Salz
2 Eßl. süßer Rahm
Petersilie

Gemüse der Jahreszeit putzen, waschen und klein schneiden * In 1 l kochendem, leicht gesalzenem Wasser zusetzen, weichkochen und anschließend durchpassieren * Aus dem Mehl und der Butter eine helle Mehlschwitze bereiten und mit Gemüsewasser ablöschen * Das Gemüsemark und die Gewürze zugeben * Alles gut durchkochen und mit Rahm legieren * Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen

für 4 Personen

106. Pilzsuppe

1 l Wasser
250 g Pilze
2–3 Eßl. Butter
6 Eßl. Mehl
3 Eßl. Rahm
Petersilie
Salz

Die Pilze putzen, waschen und feinhacken * In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, die Pilze darin andämpfen, das Mehl darüberstreuen und leicht anrösten * Mit 1 l Wasser auffüllen, würzen und gut durchkochen * Beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen und den Rahm unterziehen * Nach Belieben Schwemmklößchen (Nr. 138) einlegen

für 4 Personen

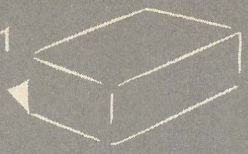
107. Französische Zwiebelsuppe

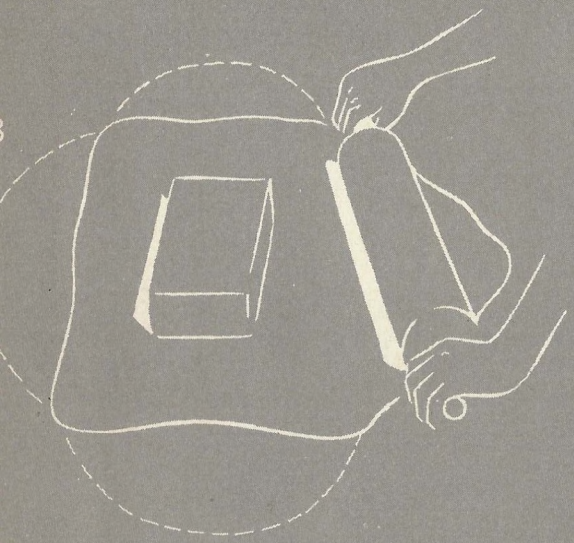
1½ l Wasser
4 Zwiebeln
3 Eßl. Butter
Weißbrot
5 Eßl. Reibkäse
Salz

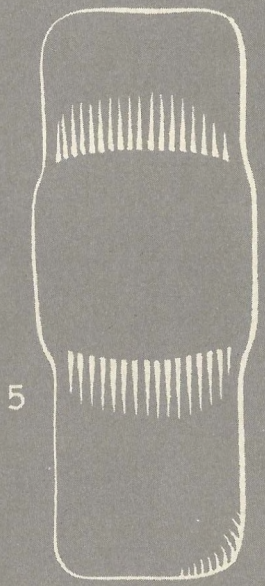
Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden * In einer feuerfesten Form (Jenaer Glas) die Butter zergehen lassen und die Zwiebelringe darin hellgelb rösten * Mit 1 l Wasser auffüllen,

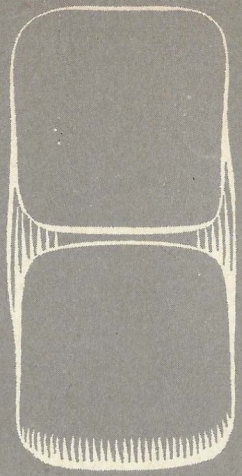
Große Königinpastete (Nr. 153)

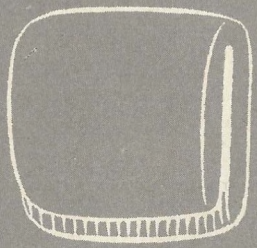
1955
S SUPÉRIEURES
LATION CONTROLÉE
Moreau
ONS ET BORDEAUX (GIRO
FRANKREICH

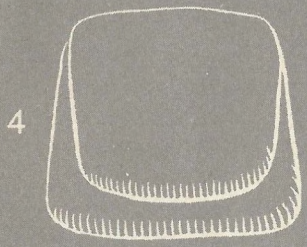


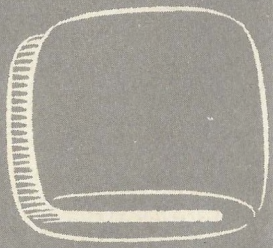












Blätterteig (Nr. 1026)

1. Die Butter mit Mehl verknetet
2. Der Teig zum Kühlstellen bereit
3. Der Teig mit der Mehlbutter darauf zum ersten Auswellen und Einschlagen
4. Die nunmehr eingeschlagene Butter
5. Das zu einer langen Bahn ausgewellte Teigstück, in dem sich die Butter in der Mitte noch deutlich abdrückt
6. Die beiden Teigenden nach der Mitte zu umgeschlagen
7. Das umgeschlagene Teigstück nochmals übereinandergeklappt. Die erste Tour ist beendet
8. Wie der Teig zu Beginn der neuen Tour gelegt wird

würzen und solange kochen, bis das Wasser ungefähr zur Hälfte eingekocht ist * Das Weißbrot, in dünne Scheiben geschnitten, rösten und in die kochende Suppe einlegen * Mit geriebenem Käse bestreuen * Im Ofen überbacken, bis sich eine bräunliche Schicht bildet (Seite 72, 73)

108. ★ Grüne Kartoffelsuppe

für 4–6 Personen

Die Kartoffeln und das Suppengemüse zurichten und kleinschneiden * Die Butter erhitzen, die Kartoffeln und das Suppengemüse darin dämpfen und das Mehl darüberstäuben * Mit 1½ l Wasser oder Knochenbrühe ablöschen * Die Suppe gut durchkochen und salzen * Vor dem Anrichten mit Rahm abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen * Nach Belieben geröstete Weißbrotwürfel einlegen

500 g rohe Kartoffeln
1–2 Tomaten
1 gelbe Rübe
1 Stückchen Sellerie
Petersilie
Zwiebeln
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1–2 Eßl. saurer Rahm

109. Minestra (italienische Gemüsesuppe)

für 6 Personen

Das Gemüse waschen und zurechtschneiden * In einem großen Topf Öl, Fett oder grobgeschnittene Speckwürfel erhitzen * Das Gemüse darin andämpfen, würzen und mit 2–3 l Wasser auffüllen * ¾ weichkochen, die rohen Kartoffelwürfel zugeben und garkochen * Die Makkaroni oder Hörnchen gesondert kochen und vor dem Anrichten in die Suppe geben – darauf achten, daß sie nicht verkochen * Nach italienischem Geschmack wird die Suppe noch mit geriebenem Parmesankäse bestreut

1 kg gemischtes Gemüse
(Gelbe Rüben, Wirsing,
grüne Bohnen, Erbsen,
Blumenkohl, Kohlrabi
Tomaten, Lauch, Petersilie
Sellerie, Zwiebeln,
Kartoffeln)
5 Eßl. Öl oder Fett
Salz u. Paprika
125–250 g Teigwaren

für 8—12 Personen

110. Königinsuppe

1 fettes Suppenhuhn
Salz
Suppengrün
5—6 Eßl. Butter
2 Tassen Mehl
1 Eigelb
½ Tasse süßer Rahm
5 Eßl. Weißwein
Suppengrün

Das zugerichtete Huhn in 4–5 l kaltem Wasser mit dem Gewürz und Suppengrün aufstellen und weichkochen * Das Huhn herausnehmen und abkühlen lassen, häuten und zerlegen * Die größeren Stücke in Streifen schneiden und warmstellen * Die kleineren Stückchen fein wiegen * Die Knochen zerhacken und mit Zwiebeln und Suppengrün in etwas Butter leicht anrösten * Mit der Brühe ablöschen und auskochen * Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze machen und mit der durchgesiebten Brühe auffüllen * Das feingewiegte Hühnerfleisch mit dem Eigelb, Rahm und Weißwein verrühren und vor dem Anrichten unter die Suppe schlagen * In einer Suppenterrine über die warmgestellten Fleischstücke gießen

für 4 Personen

111. ★ Falsche Königinsuppe

150 g Kalbfleisch
Salz
3 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
Zitronensaft
1 Eigelb
3 Eßl. süßer Rahm

Das Kalbfleisch klopfen und in etwas Butter kurz dämpfen * Mit 1 l Wasser auffüllen, würzen und weichkochen * Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze bereiten und mit der Kalbfleischbrühe auffüllen * Das in Würfel geschnittene Fleisch in die Suppe geben, würzen und mit Zitronensaft abschmecken * Das Eigelb, den Rahm und nach Geschmack etwas Weißwein gut verquirlen und die Suppe damit legieren

für 4–6 Personen

112. Russischer Borschtsch

1 kg Gemüse, Weißkohl, gelbe Rüben, Lauch, Zwiebeln
2 Eßl. Essig
Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner, 1 rote Rübe
1 Tasse saurer Rahm
3 Eßl. Schweineschmalz
100 g Rinderbrust
100 g Wurst
100 g Rauchfleisch
Dill

Das Gemüse waschen und zurechtschneiden * Mit 2–3 l Fleischbrühe oder Wasser, dem Essig und Tomatenmark aufstellen * Das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und das Schmalz zugeben und das Gemüse darin weichkochen * 1 rote Rübe roh hineinreiben * Mit dem sauren Rahm oder Sauermilch binden * Die Wurst, die Rauchfleisch- und die Rinderbrustscheiben zugeben * Mit gehacktem Dill dick bestreut anrichten

113. Linsen-, Erbsen-, Bohnensuppe

für 4–6 Personen

180–200 g Hülsenfrüchte
Salz
1–2 Eßl. Butter
oder Schmalz
4 Eßl. Mehl
50 g Speck
oder Wiener Würstchen
oder geröstete
Weißbrotwürfel

Die Hülsenfrüchte auslesen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen * In 2 l frischem Wasser aufstellen, würzen und garkochen * Zum schnellen Weichwerden eine Messerspitze Natron der kochenden Suppe zusetzen * Aus dem Fett und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, mit Gemüsewasser auffüllen und die durchpassierten Hülsenfrüchte zugeben * Den Speck in kleine Würfelchen schneiden, anbraten und darübergießen oder die Wiener Würstchen in die fertige Suppe hineinschneiden * Nach Geschmack Erbsensuppe mit etwas Majoran, Linsensuppe mit einem Schuß Essig und Bohnensuppe mit einer Spur Knoblauch abschmecken

114. Feine Brotsuppe

für 4 Personen

150 g Weißbrot
100 g Schwarzbrot
Maggi, Salz,
Muskat, Kümmel
1 Eßl. Butter
4 Eßl. saurer Rahm
Schnittlauch od. Petersilie

Das Brot in feine Scheiben schneiden und in 1 l Fleischbrühe oder Wasser weichkochen * Durchpassieren und nochmals aufkochen * Würzen, die Butter und den Rahm untermengen * Mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie bestreut anrichten

115. ★ Schwarzbrotsuppe

für 4–6 Personen

300 g Schwarzbrot
etwas Kümmel
Salz
Maggi
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. Fett

Das Schwarzbrot in 2 l Wasser einweichen, zum Kochen bringen und durchpassieren * Nochmals aufkochen, gegebenenfalls noch etwas Wasser zugeben und würzen * Die feingeschnittene Zwiebel im Fett hellgelb rösten und auf die Suppe gießen * Nach Geschmack mit Maggi oder Rahm verfeinern * Zusammen mit Pellkartoffeln eine ausgiebige Mahlzeit

für 4 Personen

116. Italienische Käsesuppe

1 l Fleischbrühe
2–3 Weißbrötchen
2 Eßl. Butter
1–2 Eier
Parmesan-Käse

Das Weißbrot in Scheiben schneiden und in der Butter hellgelb rösten * Einen irdenen oder feuerfesten Porzellantopf damit belegen * Die verquirlten Eier darübergießen, dick mit dem geriebenen Parmesankäse bestreuen und mit der Fleischbrühe auffüllen * Die Form in die Röhre stellen und überbacken

für 4 Personen

117. ★ Französische Käsesuppe

1 l Fleischbrühe
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. Butter
Salz
3 Weißbrötchen
100 g Emmentaler Käse

Die gehackte Zwiebel, das Lorbeerblatt und das Mehl zusammen in der Butter anrösten * Mit der Brühe auffüllen, würzen und alles gut durchkochen * Die in Scheiben geschnittenen Weißbrötchen in eine feuerfeste Form legen * Mit der Suppe auffüllen und den in Scheiben geschnittenen Käse zugeben * Die Form in ein Wasserbad stellen und in der Röhre überkrusten lassen

für 4–6 Personen

118. Krebssuppe

1½ l Fleischbrühe
1 Dtzd. Suppenkrebse
3–4 Eßl. Butter
5–7 Eßl. Mehl
4 Eßl. süßer Rahm
Salz u. Paprika

Die Krebse in kaltem Wasser sauber bürsten * In sprudelnd kochendes Wasser werfen und 8–10 Minuten kochen * Herausnehmen und erkalten lassen * Schwänze und Scheren herausbrechen, aufschneiden und das Fleisch herausnehmen * Die Schalen der Körper im Mörser fein zerstoßen und 15 Minuten in der Butter dämpfen, mit dem Mehl bestreuen und gut vermengen * Schalen und Mehl nicht zu braun werden lassen, da die Suppe sonst ihre rote Farbe verliert * Mit der Fleischbrühe ablöschen und 1 Stunde kochen lassen * Die Suppe durch ein Haarsieb gießen und mit dem Rahm und den Gewürzen vermengen * Beim Anrichten das Krebsfleisch und nach Belieben Spargelspitzen und Schwemmklößchen (Nr. 138) beigeben

119. Gulaschsuppe

für 4 Personen

250 g Rinderfilet (Würfel)
1 große Zwiebel
3 Eßl. Schweineschmalz
2 Tomaten
1 Paprikaschote
Salz u. Paprika
2 Eßl. Mehl
1 Tasse gek. Kartoffelwürf.
Kümmel u. Majoran

In einer Kasserolle die Zwiebeln in reichlich Schmalz hellgelb rösten * Das Fleisch, das Salz und die Tomaten und gegebenenfalls 1 geschnittene Paprikaschote zugeben * Alles zusammen dämpfen, bis der Saft verdunstet ist * Mit Paprika und Mehl bestreuen, ablöschen und mit 1 l Wasser auffüllen * Die tags zuvor gekochten Kartoffeln der kochenden Suppe zusetzen * Mit den übrigen Gewürzen abschmecken

120. Mockturtlesuppe

für 6 Personen

1 Kalbskopf
½ Teel. Pfefferkörner
2 Thymianblätter, 6 Nelken
⅓ Tasse Zwiebelwürfel
⅓ Tasse gelbe Rübenwürf.
¼ Tasse Butter
½ Tasse Mehl
2 Tassen Bratensauce
1 Tasse Tomatenmark
½ Zitrone, Saft
Madeira

Den Kalbskopf waschen und 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen * In 3 l kochendem Salzwasser mit dem Gewürz und Gemüse kochen * Den Kopf herausnehmen, die Brühe bis auf 1 Liter einkochen, durchseihen und abkühlen * Das Mehl in der Butter braun rösten, mit der Bratensauce ablöschen und aufkochen * Die Brühe, die Tomaten, 1 Tasse voll in Würfel geschnittenem Kalbskopf und den Zitronensaft zugeben * 5 Minuten langsam ziehend kochen lassen * Vor dem Anrichten nach Geschmack Madeira, Salz und Pfeffer zugeben

121. Hamburger Aalsuppe

für 4–6 Personen

Sellerie, gelbe Rüben
Zwiebel, Petersilie
250 g frische grüne Erbsen
Gewürzkörner
Bohnenkraut, Thymian,
Majoran, Muskat
1 Schinkenknochen
375 g Aal
125 g Backobst
2 Eßl. Mehl
1 Eßl. Schweineschmalz
Salz, Essig
Weck- od. Schwemmklößchen

2 gelbe Rüben, 1 kleine Sellerie, 1 große Zwiebel und 2 Petersilienwurzeln kleinwürfelig schneiden * Mit den Erbsen, den Gewürzkörnern, den feingewiegten Kräutern und dem Schinkenknochen in 2 l Wasser ½ garkochen * Den Aal säubern, abziehen und in ziemlich kleine Stücke schneiden * In die Suppe geben und fertigkochen * Aus dem Schmalz und dem Mehl eine Mehlschwitze bereiten, mit etwas Brühe ablöschen und der Suppe zusetzen * In der Zwischenzeit das Backobst (Birnen und Pflaumen) gesondert weichdünsten und die Klößchen Nr. 138 oder 139 zubereiten * Das Obst, die Klößchen, Salz und Essig zusetzen

für 4 Personen

122. Manhattan Muschelkraftbrühe

2 l Muscheln in Schalen
½ Tasse kaltes Wasser
3 Eßl. Butter
½ Tasse Milch
3½ Eßl. Mehl
½ Teel. Salz
Paprika
½ Tasse süßer Rahm

Die Muscheln gründlich waschen * In einen Kessel legen, das kalte Wasser zugeben, zudecken und kochen, bis sie sich ½ öffnen * Die Flüssigkeit durch ein doppeltes Tuch seihen * Mit heißem Wasser zu 1 l auffüllen * Die Butter mit dem Mehl bräunen * Nach und nach die Flüssigkeit zugießen * 20 Minuten schwach kochen lassen, die Gewürze und den Rahm zugeben * In Bouillontassen servieren

für 4 Personen

123. Biersuppe

1 l Bier
2 Eßl. Mehl
1 Eßl. Zucker 1 Eßl. Butter
½ Zitrone, Saft und Schale
Zimt 1—2 Eier

Das Mehl und den Zucker in der Butter anrösten und mit Bier auffüllen * Die Zitronenschale, den Zitronensaft und den Zimt beifügen und kurz aufkochen lassen * Die Eier darin verquirlen * Nach Belieben auf gerösteten Weißbrotscheiben anrichten

für 4 Personen

124. ★ Buttermilchsuppe

1 l Buttermilch
1 Eßl. Mehl
300 g Kartoffelwürfel
100 g Speck
1 Zwiebel
Salz

Die Buttermilch mit dem Mehl verquirlen und aufkochen * Die in Salzwasser weichgekochten und abgegossenen Kartoffelwürfel beifügen * Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, anbräunen und über die fertige, mit Salz abgeschmeckte Suppe gießen

für 6—8 Personen

125. Fischsuppe — Bouillabaisse

Stücke von Schellfisch, Rotbarsch, Kabeljau, Heilbutt, Krebse, Krabben
1 Zwiebel, 1 Stange Lauch
4 Tomaten, 1 Zehe Knobl.
1 kl. Stengelchen Thymian
Petersilie, Safran
Pfeffer, Salz
4 Eßl. Olivenöl oder Butter
1 Glas Weißwein

Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Lauch und die Tomaten in Scheiben schneiden * Mit den Gewürzen im Öl oder in der Butter dünsten * Mit 3 l Wasser auffüllen * Die geputzten Fischstücke und Schalentiere sowie den Wein zugeben und 10 Minuten kochen * Krabben, Krebsstücke und Fische herausnehmen und in die Suppenschüssel geben * Die Suppe durch ein Sieb darübergießen und mit Weißbrotschnitten, die vorher in die Teller gegeben wurden, anrichten

126. Amsterdamer Austernsuppe

für 4 Personen

Die Austern putzen, hacken und im Wasser halb garkochen * Abtropfen lassen, durch ein Tuch seihen und die Flüssigkeit mit Wasser zu 1 l auffüllen * Die Butter bräunen, das Mehl zugeben und langsam unter fortwährendem Umrühren die Austernflüssigkeit zugießen * 30 Minuten langsam kochen * Mit Salz, Paprika und Selleriesalz würzen und kurz vor dem Servieren den Rahm unterziehen

3 Tassen Austern ohne Schalen
½ Tasse Wasser
3 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
Salz, Paprika
Selleriesalz
½ Tasse süßer Rahm

127. Schokoladesuppe

für 4 Personen

Die Milch zum Kochen bringen * Den Kakao und das Maizena mit einem Teil der kalten Milch glattrühren * In die kochende Milch unter Rühren einlaufen lassen, etwa 3 Minuten kochen und mit Zucker abschmecken * Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit dem Zucker vermengen * Mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen in die Suppe einlegen * Zugedeckt bei schwacher Hitze 2–3 Minuten ziehen lassen

1 l Milch
2 Eßl. Kakao
1 Eßl. Maizena
5 Eßl. Zucker
1–2 Eiweiß

128. Melonensuppe

für 6 Personen

Eine Cantaloup-Melone schälen und in Stückchen schneiden * In etwas Butter mit den Gewürzen dünsten * Den gehackten Kerbel und die kochende Milch beifügen * 30 Minuten kochen lassen * Durch ein feines Sieb drücken * Vor dem Anrichten mit dem Eigelb und Rahm legieren * Mit gerösteten Weißbrotwürfeln und in Butter gebackenen Melonenwürfeln anrichten

1 mittelgroße Melone
3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
1 Teel. Kerbelkraut
4 Tassen Milch
2 Eigelb
2 Eßl. süßer Rahm
Weißbrot

für 4 Personen

129. Apfelsuppe

500 g Äpfel
Zimt
½ Zitrone, Schale
1 Eßl. Butter, 2 Eßl. Zucker
125 g Zwieback

Die Äpfel schälen, zerteilen, das Kernhaus entfernen * Mit 1 l Wasser, dem Zimt, der Zitronenschale und dem Zucker weichkochen * Mit der Butter abschmecken * Den Zwieback in Stücke brechen und die fertige Suppe damit anrichten

für 4–6 Personen

130. ★ Apfel-, Kirsch-, Rhabarber-, Stachelbeerkaltschale

500 g Früchte der Saison
1 Eßl. Maizena
oder 4 Eßl. Sago
2 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Saft
½ Zitrone, Schale

Das Obst in 1½ l Wasser weichkochen und durch ein Haarsieb streichen * Das Obstmark wieder aufs Feuer stellen und das mit Wasser oder Fruchtsaft angerührte Maizena nach dem Aufkochen zugeben * Bei Verwendung von Sago diesen so lange kochen, bis er durchsichtig wird * Die Suppe mit Zucker und Zitrone abschmecken * Nach Belieben noch 1 Glas Weißwein beifügen * Bis zum Genuß kühlstellen und mit einigen ganzen Früchten oder Makronen garnieren

für 4–6 Personen

131. ★ Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeerkaltschale

½–1 kg Früchte
Wasser oder Apfelsaft
½ Zitrone, Saft
2–4 Eßl. Zucker
Zwiebackbrösel

Die Früchte waschen und auspressen * Den Saft mit Wasser oder Apfelsaft bis zur benötigten Menge auffüllen * Mit dem Zitronensaft und Zucker würzen * So viel Zwiebackmehl einstreuen, daß die Flüssigkeit sämig wird * Mit einigen ganzen Früchten garnieren und bis zur Verwendung kaltstellen

für 4 Personen

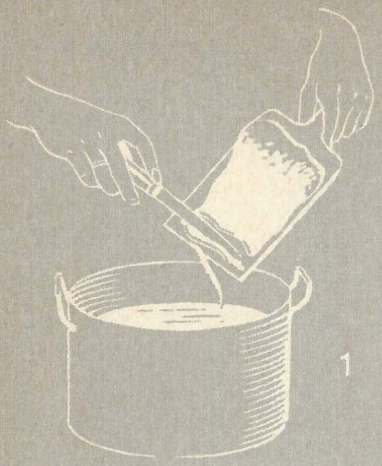
132. ★ Vanille- und Holundermilchkaltschale

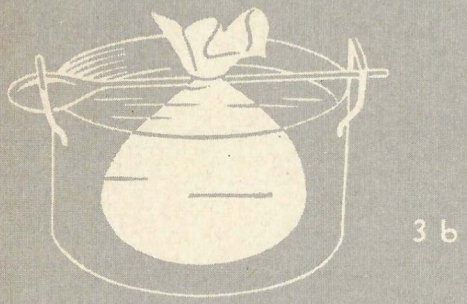
1 Dolde Holunderblüten
oder Vanille
1 l Milch
1 Eßl. Zucker
1 Eßl. Maizena
1 Eigelb

Die Milch zum Kochen bringen * Mit Vanille würzen oder die Holunderblüten 5 Minuten darin ziehen lassen * Mit dem Zucker abschmecken und das mit Milch vermengte Maizena einrühren * 3 Minuten kochen und mit dem Eigelb legieren * Gut erkaltet servieren

→

Pilzsuppe (Nr. 106) mit eingelegten Pilzen





Spätzle (Nr. 611)

1. Den Teig in kleinen Portionen auf ein Brett nehmen, wobei der Teig nach dem vorderen Rand des Brettes hin dünn aufgestrichen wird. Mit angefeuchtetem Messer möglichst kleine längliche Teigstückchen in kochendes Wasser schaben

Strudel (Nr. 637 und Nr. 592)

2a. Mit beiden Handrücken wird der Teig papierdünn ausgezogen

2b. Der ausgezogene Teig wird auf ein Tuch gelegt, mit Fülle belegt und mittels der Tuchenden durch Hochziehen aufgerollt

Gefüllter Krautkopf (Nr. 540)

3a. Eine Schüssel mit einer Serviette auslegen. Im Kreis herum mit den Blattspitzen nach unten eine Reihe Blätter ordnen. Fülle darüber geben. Abwechselnd weitermachen, bis alles aufgebraucht ist

3b. Die Serviette zusammennehmen, zubinden und an einer Schlinge mittels eines Kochlöffels in kochendes Wasser hängen

133. Zitronenkaltschale

für 4 Personen

Alle Zutaten gut verrühren und im Wasserbad dickschlagen * In eine Terrine füllen und bis zum Genuß auf Eis stellen

3 Zitronen, Saft
1 Zitrone, Schale
1 l Wasser
4 Eßl. Zucker
1 Eßl. Maizena
2 Eigelb

134. Weinkaltschale

für 4 Personen

3 Tassen Wasser mit den Korinthen aufstellen und zum Kochen bringen * Den Grieß mit 1 Tasse Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben * 20 Minuten kochen lassen * Die Eigelb mit dem Zucker, Wein und Zitronensaft verrühren und der Suppe zusetzen * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit dem Zucker vermengen und mit einem Löffel Klößchen in die Suppe einlegen * 4 Minuten bei geschlossenem Topf ziehen lassen * Kaltstellen, mit Zucker und Zimt bestreut anrichten

5 Eßl. Korinthen
5 Eßl. Grieß
2 Eigelb
2 Eßl. Zucker
1 Tasse Weißwein
½ Zitrone, Saft
2 Eiweiß
5 Eßl. Zucker
Zimt

135. ★ Buttermilchkaltschale

für 4 Personen

Die Buttermilch mit dem Zucker und Zimt verquirlen * Kurz vor dem Anrichten die Früchte zugeben * Nach Belieben mit Löffelbiskuits reichen

1 l Buttermilch
500 g Johannisbeeren
oder Himbeeren
3 Eßl. Zucker
Zimt

für 4 Personen

136. Butterklößchen

3 Eßl. Butter
2 Eigelb
4 Eßl. Mehl
Salz
Muskat

Die Butter schaumig rühren * Abwechselnd das Eigelb und Mehl zugeben und würzen * Die Masse ungefähr 1 Stunde stehen lassen * Mit einem Teelöffel kleine Klößchen in die siedende Fleischbrühe einlegen und langsam kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen

für 4 Personen

137. Grießklößchen

½ Tasse Milch
2 Eßl. Butter
Salz u. Muskat
4 Eßl. Grieß
1–2 Eier

Die Milch, die Butter und die Gewürze zum Kochen bringen * Den Grieß einstreuen und zu einem Kloß abrühren * Vom Feuer nehmen und die Eier einzeln unterrühren * Nach dem Erkalten mit einem Löffel Klößchen abstechen und in siedende Fleischbrühe einlegen * Ziehen lassen, bis sie nach oben kommen

für 4 Personen

138. Schwemmklößchen

½ Tasse Milch
2 Eßl. Butter
Salz u. Muskat
6 Eßl. Mehl
2 Eier

Die Milch, die Butter und die Gewürze zum Kochen bringen * Das Mehl einstreuen und zu einem Kloß abrühren * Unter die abgekühlte Masse die Eier einzeln untermengen * Mit einem Löffel Klößchen in die kochende Fleischbrühe legen * Zugedeckt 4–6 Minuten ziehen lassen

für 4 Personen

139.★ Weckklößchen

2 alte Brötchen
1 Eßl. Butter
Petersilie
Salz
Muskat
1–2 Eier

Die Brötchen abreiben, in feine Scheiben schneiden und mit etwas heißer Fleischbrühe anfeuchten * Mit der schaumig gerührten Butter vermengen * Die Gewürze, das Ei und die abgeriebene Brotrinde zugeben und alles gut vermengen * Klößchen formen, in die siedende Fleischbrühe einlegen und 5 Minuten langsam ziehen lassen

140. ★ Markklößchen

für 4 Personen

Das Mark warmstellen, bis es zergeht * Die Brötchen in etwa Milch einweichen und ausdrücken * Alle Zutaten vermengen und Klößchen daraus formen * In die siedende Fleischbrühe einlegen und langsam ziehen lassen, bis sie nach oben kommen.

100 g Ochsenmark
2 Brötchen
3—4 Eßl. Milch
1—2 Eier
1 Eßl. Mehl
Salz, Pfeffer u. Muskat

141. Schinkenklößchen

für 4 Personen

Die abgeriebenen Brötchen in Scheiben schneiden und in etwas Milch einweichen * Die Butter schaumig rühren und mit den Brötchen, dem Eigelb, dem gewiegten Schinken, den Gewürzen und dem steifen Eierschnee vermengen * Kleine Klößchen formen, in die kochende Fleischbrühe einlegen und 5—8 Minuten darin ziehen lassen

50 g Schinken
2 Brötchen
Milch
2 Eßl. Butter
1—2 Eier
Salz
etwas Thymian

142. ★ Leberklößchen

für 4 Personen

Die Leber durch den Fleischwolf drehen * Die abgeriebenen Brötchen in Wasser einweichen, gut ausdrücken und zerpflücken * Mit der feingewiegten Zwiebel und Petersilie in der Butter dämpfen * Mit den übrigen Zutaten zu der Leber geben und alles gut vermengen * Mit einem Löffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe einlegen und 10 Minuten ziehen lassen

250 g Leber
3—4 Brötchen
1—2 Eßl. Butter
Zwiebel, Petersilie
3—4 Eßl. Weißmehl
2 Eßl. Weckmehl
1—2 Eier
Salz, Muskat, Majoran

143. Eierstich

für 4 Personen

Alle Zutaten gut untereinander schlagen * In eine mit Butter ausgestrichene Tasse oder Form füllen * Zugedeckt im Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen, bis die Masse gestockt ist * Stürzen und nach dem Erkalten Würfel oder verschobene Vierecke daraus schneiden

1 Ei
1 Eigelb
½ Tasse Milch
Salz u. Muskat
Butter (zum Ausstreichen)

für 4 Personen

144. Butterbiskuit

6 Eßl. Mehl
4 Eßl. Butter
2—3 Eier
Petersilie
Salz u. Muskat

Die Butter schaumig rühren und abwechselnd das Eigelb und Mehl zugeben * Würzen und den steifen Eierschnee unterziehen * Die Masse in eine gut ausgefettete Omelettenpfanne oder Kapselform streichen und im Ofen schön gelb backen * Nach dem Erkalten Würfel oder verschobene Vierecke daraus schneiden und in der Fleischbrühe anrichten

für 4 Personen

145. ★ Flädle

1 gehäufte Tasse Mehl
1 Tasse Milch
1 Ei
Salz
Muskat
Speckschwarte oder Schmalz

Das Mehl, die Milch, das Ei und die Gewürze zu einem glatten Teig verrühren * Eine Pfanne gut erhitzen, mit Speck ausreiben oder etwas Schmalz darin zergehen lassen * Den Teig in kleinen Portionen in die Pfanne geben, dünn auslaufen lassen und auf beiden Seiten goldgelb backen * Abgekühlt in dünne Streifen schneiden * In heißer Fleischbrühe anrichten und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen

für 4 Personen

146. ★ Nudeln

1 Ei
½ Eischale Wasser
1 Tasse Mehl

Das Ei und Wasser in einer Schüssel schlagen * Nach und nach das Mehl zugeben, bis ein dicker Teig entsteht * Auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett schütten und den Teig so lange kneten, bis er zart ist und beim Durchschneiden kleine Löcher zeigt * Zu einem dünnen Nudelkuchen auswellen * Trocknen lassen, zusammenrollen und in dünne Streifen schneiden * Die Nudeln ausbreiten und trocknen lassen * In kochende Fleischbrühe einstreuen und etwa 5 Minuten kochen

147. ★ „Riebele" *für 4 Personen*

Einen ziemlich festen Nudelteig (Nr. 146) bereiten * Auf dem Reibeisen vorsichtig in einer Richtung reiben * Die „Riebele" wie Nudeln in die kochende Fleischbrühe einstreuen

1 Ei
½ Eischale Wasser
1½ Tassen Mehl

148. Mehlerbsen *für 4 Personen*

Alle Zutaten zu einem dicklichen Teig verrühren * Durch ein großlöchriges Sieb in nicht zu großen Portionen in heißes Backfett schütten * Goldgelb gebacken herausnehmen und die nächste Portion einschütten * Gut abtropfen lassen und in der Fleischbrühe anrichten

1 Tasse Mehl
2 Eier
Backfett
Salz
Milch

149. Schwammnudeln *für 4 Personen*

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Die Eigelb und das Mehl vorsichtig untermengen und würzen * Die Masse in die kochende Fleischbrühe schütten und zugedeckt 5 Minuten langsam ziehen lassen * Vor dem Anrichten den Nudelkuchen in kleine Stückchen schneiden

2 Eier
2 Teel. Mehl
Salz
Muskat

für 4 Personen

150. Ragout fin in Muscheln

1 kleine Kalbszunge
1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt
Gewürzkörner
Salz
1 Kalbsmilch
1 Tasse Champignons
4–5 Eßl. Butter
3 Sardellen
2 Eßl. Mehl
1 Glas Weißwein
1 Eigelb
1 Tasse Reibkäse
Zitronensaft

Die Kalbszunge in Wasser mit den Gewürzen etwa 1 Stunde kochen, bis sich die Haut abziehen läßt * Enthäuten und in kleine Würfel schneiden * Die Kalbsmilch blanchieren und brühen * In Butter zusammen mit den Champignons 10 Minuten dämpfen * Kalbsmilch und Champignons in kleine Würfel schneiden * Mit den gehackten Sardellen und der feingeschnittenen Zunge vermengen * Das Mehl mit dem Wein glatt verrühren, eine Tasse von der Zungenbrühe zugeben und mit dem Übrigen mischen * Zusammen aufkochen, mit Zitronensaft und der restlichen Butter abschmecken und mit dem Eigelb legieren * Das fertige Ragout in Muscheln füllen * Mit dem Käse bestreuen, mit Butter und Zitronensaft beträufeln und bei starker Hitze im Ofen überbacken (Seite 240, 241)

für 4 Personen

151. Krebsragout in Muscheln

20 Krebse
1 Tasse Champignons
4–5 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1 Tasse Fleischbrühe
Zitronensaft
3 Sardellen
2 Eigelb
Salz u. 1 Prise Zucker
1 Tasse Reibkäse

Die Krebse kochen (Nr. 168) und aus den Schalen brechen * Die Champignons fein schneiden und in der Butter dämpfen * Das Mehl daraufstreuen, mit der Fleischbrühe ablöschen * Das Krebsfleisch zugeben, mit Zitronensaft, den gehackten Sardellen, Zucker und Salz würzen und mit dem Eigelb legieren * Das Ragout in Muscheln füllen, mit dem Käse bestreuen, mit Butterflocken belegen und bei starker Hitze hellbraun überbacken

152. Pastetchen

12–14 Stück

Blätterteig Nr. 1026 aus 250 g Mehl

Einen Blätterteig zu 4 bis 6 Touren herstellen und ½ cm dick auswellen * Mit einer gezackten Rundform von ungefähr 5 cm Durchmesser doppelt soviel Rundungen ausstechen, als Pastetchen gebraucht werden * Die Hälfte der Rundungen mit der Oberseite nach unten auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech setzen * Die andere Hälfte in der Mitte mit einem kleineren Förmchen ausstechen, so daß Ringe entstehen * Die untere Seite der Ringe dünn mit Eiweiß bepinseln und als Rand auf die Böden setzen; darauf achten, daß das Eiweiß an den Seiten nicht herunterläuft, sonst gehen die Pastetchen an dieser Stelle nicht auf * Die restlichen runden Plätzchen ergeben die Deckel. Auf der oberen Seite vorsichtig mit Eigelb bestreichen * Bei guter Hitze in 25 Minuten hellgelb backen * Solange sie noch warm sind, füllen und servieren * Für spätere Verwendung in Blechdose aufbewahren und vor Gebrauch erwärmen (Seite 369)

153. Königinpastetchen

12–14 Stück

Blätterteig Nr. 1026 aus 250 g Mehl

Fülle:
250 g Hühnerfleisch oder Kalbfleisch
150 g gekochte Zunge
einige Champignons
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
½ Tasse Brühe
4 Eßl. Wein
Salz u. Pfeffer
etwas Zitronensaft
1 Eigelb

Pastetchen: Aus dem Blätterteig Pastetchen bereiten (Nr. 152)
Fülle: Das gekochte Hühnerfleisch oder den Kalbsbraten, die Zunge und Champignons kleinwürfelig hacken * In der Butter kurz dämpfen * Mehl darüberstreuen, mit etwas Fleischbrühe ablöschen und auffüllen * Mit dem Wein und den Gewürzen abschmecken und mit dem Eigelb legieren * Das heiße Ragout in die frisch aus dem Backofen gekommenen Pastetchen füllen * Hat man kalte Pastetchen im Vorrat, werden diese zuvor aufgewärmt (Seite 64)
Beigabe: Königin- *oder* Worcestershiresauce und Zitronenschnitze

für 6 Personen

154. Geflügelpastete

500 g Hühnerfleisch
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Wasser
4 Eier
1 Tasse süßer Rahm
Salz u. Pfeffer
1 große Zwiebel
100 g Reibkäse
einige Trüffelstückchen

Das Hühnerfleisch von den Knochen lösen und durch den Fleischwolf drehen * Das Mehl leicht in etwas Butter anrösten, mit Wasser ablöschen und unter Rühren zu einem Kloß kochen * Nach dem Erkalten den Mehlkloß durch ein Sieb drücken und mit dem Fleisch, Eigelb und Rahm und den Gewürzen vermengen * Die feingewiegte Zwiebel in Butter leicht anrösten und zu der Masse geben * Den geriebenen Käse daruntermischen und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine gut gefettete Auflaufform gleichmäßig Trüffelstückchen verteilen, die Masse daraufschütten und im Ofen etwa 40 Minuten backen * Heiß oder kalt servieren

Beigabe: zur kalten Pastete: Remouladensauce

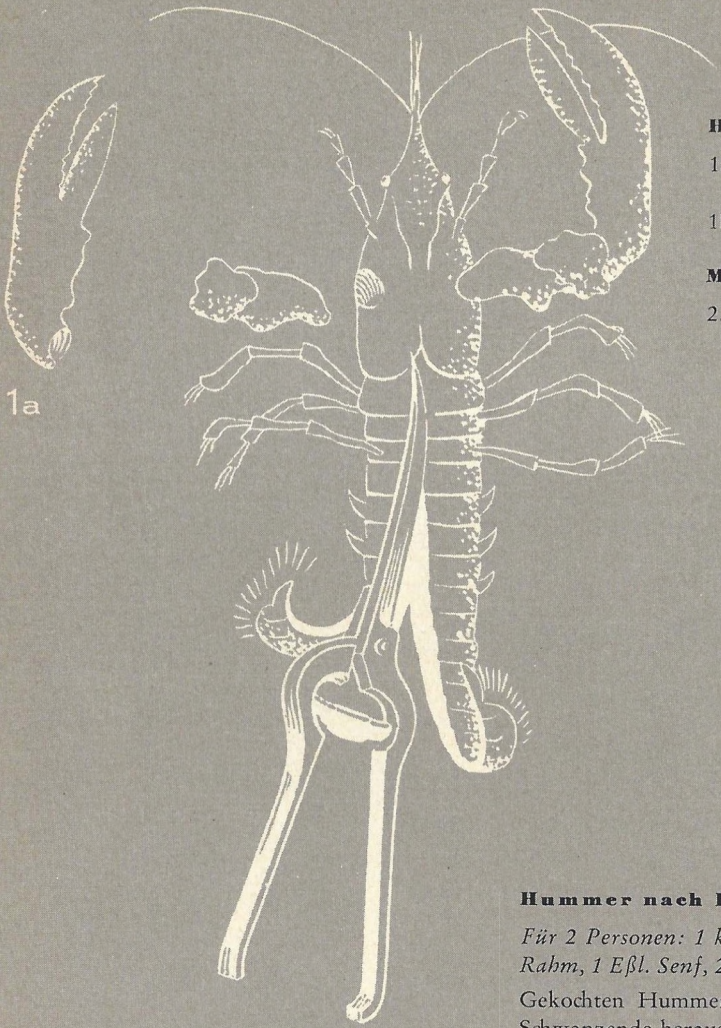
für 6 Personen

155. Schinkenpastete

Blätterteig Nr. 1026
aus 250 g Mehl
zur Fülle:
250 g Schweinefleisch
250 g Kalbfleisch
1 Brötchen
1—2 Eier
2 Eßl. Fett
150 g Schinken
2 Teel. Madeira
1 Zwiebel
Petersilie
1 Messerspitze Basilikum
oder Thymian
Salz u. Pfeffer

Einen Blätterteig herstellen * ¼ des Teiges in einen etwa 15 cm breiten und 25 cm langen Streifen ausrollen und auf ein naßgemachtes Blech legen

Fülle: Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen * Zusammen mit dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, dem Eigelb, den Zwiebeln, der Petersilie, den Gewürzen, dem Fett und Eierschnee eine Fleischfülle herstellen * Den Teigstreifen abwechselnd mit Fülle und Schinkenscheiben belegen, dabei ringsherum einen Rand von 1 cm freilassen und mit Eiweiß bestreichen * Den übrigen Teig zu einem großen Rechteck auswellen und die Fülle damit bedecken * Die Ränder ringsherum festdrücken * Die überhängenden Teigstücke abschneiden, zusammenlegen und wieder auswellen * Etwa 1½ cm breite Streifen ausrädeln und die Pastete damit garnieren * Mit Eigelb bestreichen und bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde backen * Warm oder kalt reichen



1a

1b

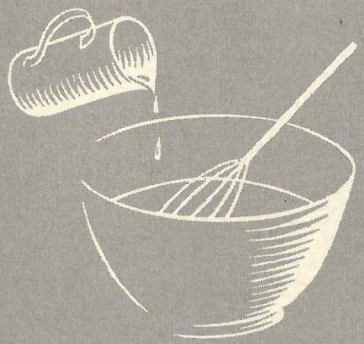
Hummer (Nr. 54)

1a. Dem gekochten Hummer werden die Scheren und Füße ausgebrochen

1b. Der Hummerleib wird in 2 Teile geschnitten

Mayonnaise (Nr. 512)

2. Das Öl wird dem Eigelb tropfenweise zugerührt



2

Hummer nach Pariser Art (Nr. 224 b)

Für 2 Personen: 1 kleiner Hummer, 1½ Tassen Sauce Nr. 486, 4 Eßl. Rahm, 1 Eßl. Senf, 2 Eßl. geriebenen Parmesan, Butterflöckchen

Gekochten Hummer (Nr. 54) der Länge nach teilen * Därme am Schwanzende herausziehen * Das Hummerfleisch und das der Scheren herausnehmen und kleinwürfelig schneiden * Mit der Sauce und den übrigen Zutaten vermengen * Die Mischung in die Brustpanzer füllen * Mit Butterflöckchen belegt im heißen Rohr überbacken

156. Käsepastetchen

für 4 Personen

Die Butter schaumig rühren * Das Eigelb, den Rahm, den geriebenen Käse, das Mehl und die Gewürze zugeben und alles gut vermengen * Den steifen Eierschnee unterziehen * Kleine Porzellanförmchen (Pastetenformen) mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen * 20—25 Minuten im Ofen überbacken und sofort servieren (Seite 216, 217)

120 g Reibkäse
5 Eßl. Butter
4 Eier
1 Tasse saurer Rahm
1 Eßl. Mehl
Salz u. Paprika

157. ★ Kartoffelpastetchen

für 4 Personen

Die heißen Salzkartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken * Mit der Milch, der Butter und den Gewürzen zu einem dicken Kartoffelpüree mengen * Auf ein zugerichtetes Blech von der Masse 8 kleine runde Böden mit erhöhtem Rand spritzen und goldgelb backen
Fülle: Die feingewiegte Zwiebel, Petersilie und das eingeweichte, gut ausgedrückte und zerpflückte Brötchen in der Butter dämpfen * Den feingewiegten Kalbsbraten und etwas Sauce, das Eigelb, den Eierschnee und die Gewürze zugeben * Die Masse in die Pastetchen füllen, wenn diese ¾ gebacken sind * Wieder in den Ofen stellen und vollends fertigbacken

500 g Salzkartoffeln
½ Tasse Milch
1—2 Eßl. Butter
Salz u. Muskat
Fülle:
125 g Kalbsbraten
1 Weißbrötchen
1 Eßl. Butter
1 Ei
1 Zwiebel, Petersilie
Salz, Pfeffer u. Muskat
Bratensauce

158. Gebackene Froschschenkel

für 2 Personen

Die Froschschenkel waschen und abtrocknen * In einen guten Eierkuchen- oder Beignettenteig tauchen und in heißem Fett schwimmend in etwa 5 Minuten goldbraun herausbacken
Eine andere Zubereitung: In einer Pfanne Butter zergehen lassen * Die vorbereiteten, mit Salz und Pfeffer gewürzten Froschschenkel darin knusprig braten * Mit Zitronenschnitzen anrichten

2 Dtzd. Froschschenkel
Eierkuchen
od. Beignetten-Teig Nr. 575
Backfett

für 4 Personen

159. Rissolen mit Gehirn

Mürbeteig aus:
1 Ei
2 Tassen Mehl
5–6 Eßl. Butter
Salz
Fülle:
500 g Kalbshirn
50 g Champignons
2 Eßl. Mehl, 4 Eßl. Butter
1 Glas Weißwein
Salz, Zitronensaft
Eigelb, Backfett

Einen Mürbeteig bereiten und 2 mm dick ausrollen * Mit einem Glas Scheiben ausstechen * Auf jede Scheibe eine nußgroße Menge von der Fülle setzen * Den Rand mit Eiweiß bepinseln, eine zweite Scheibe daraufdecken und die Ränder gut andrücken * Die Rissolen in heißem Fett schwimmend goldgelb herausbacken

Fülle: Das Hirn in kaltes Wasser legen (blanchieren), häuten und feinhacken * Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Wein ablöschen, mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken * Das Hirn und die feingewiegten Champignons zugeben, aufkochen und abkühlen lassen

für 4 Personen

160. ★ Gebackene Sardellen

Blätterteig Nr. 1026
aus 125 g Mehl
zur Fülle:
Sardellen
1 Eigelb

Den Blätterteig dünn ausrollen, in 3 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden * Auf jeden dieser Streifen eine entgrätete und gewässerte Sardelle legen * Die Streifen zusammenklappen und mit dem Eigelb bestreichen * Bei starker Hitze goldbraun backen * Mit Petersiliensträußchen und Zitronenscheiben garnieren

für 4–6 Personen

161. Mazedonische Hühnercroquetten

3 Eßl. Butter
1 kleine Zwiebel
1/4 Tasse Mehl
Salz, Paprika, Pfeffer
1 Tasse Hühnerbrühe
3 Eigelb
1 Tasse gekochtes Huhn in Würfel
1/2 Tasse Schinkenwürfel
1/4 Tasse Pilze, geschnitten
2 Eier
Mehl u. Weckbrösel
Backfett

Die gehackte Zwiebel in der Butter weich dünsten * Das Mehl und die Gewürze beifügen * Gut vermengen und unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe dazugießen * Zum Kochen bringen und die übrigen Zutaten beigeben * Noch 5 Minuten kochen lassen, dann zum Kühlen auf eine Platte breiten * Zu kleinen länglichen Klößen formen * In Mehl, Eier und Brösel wenden * Schwimmend in Backfett herausbacken und auf Papier abtropfen * Auf einer flachen, heißen Platte anrichten * Mit Gemüse von Erbsen, Würfel von gelben Rüben und Blumenkohlröschen umlegen * Mit Petersilie garnieren

162. Chicken Timbalos

für 4–6 Personen

Die Butter zergehen lassen, die Brösel und Milch zugeben und unter fortwährendem Rühren 5 Minuten kochen * Das Hühnerfleisch, die Petersilie und die leicht geschlagenen Eier beifügen * Mit Salz und Pfeffer würzen * In mit Butter ausgestrichene Formen füllen und bis zu $^2/_3$ Höhe in ein mit heißem Wasser gefülltes Gefäß stellen * Mit Butterpapier bedecken und 20 Minuten im Ofen backen

Beigabe: Béchamelsauce

2 Eßl. Butter
1/4 Tasse Weckbrösel
2/3 Tasse Milch
1 Tasse gekochtes, gehacktes Huhn
1/2 Eßl. Petersilie
2 Eier
Salz u. Pfeffer

163. Epikurische Fischkoteletten

für 4–6 Personen

Die Pfefferschoten und Zwiebel unter Rühren 5 Minuten in der Butter dünsten * Das Mehl, mit Salz und Paprika vermischt, zugeben * Unter ständigem Rühren nach und nach Milch und Rahm zugießen * Zum Kochen bringen und den Fisch zugeben * Auf einer Platte zum Kühlen ausbreiten * Zu Koteletten formen und in Brösel, geschlagenen Eiern und wieder in Brösel tauchen * In Backfett schwimmend braten und auf braunem Papier abtropfen * Auf einer heißen Platte anrichten und mit Petersilie garnieren * Nach Belieben Epikursauce (Nr. 496) beigeben

1/2 Eßl. gehackte Zwiebel
2 Eßl. gehackt. roter Pfeffer
3 Eßl. Butter
1/3 Tasse Mehl
Salz, Paprika
1/2 Tasse Milch
1/2 Tasse süßer Rahm
1 3/4 Tassen gekochte Schellfischflocken
2 Eier
Weckbrösel

164. Sardinen in Rahm

für 4–6 Personen

Die Ölsardinen aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen * Entgräten und die Sardinen mit einer Gabel zerdrücken * Die Butter zergehen lassen, die Brösel und den Rahm zugeben und gut heiß werden lassen * Die feingehackten harten Eier, die Sardinen und Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack zugeben * Auf gerösteten Brotschnitten servieren

1 Dose Ölsardinen
1/4 Tasse Butter
1/4 Tasse Weckbrösel
1 Tasse süßer Rahm
2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika

für 4 Personen

165. Ramequin

1 Tasse Milch
1 Tasse süßer Rahm
4 Eier
125 g Reibkäse – Emmentaler oder Greyerzer
Salz, Pfeffer, Muskat
4–6 Scheiben Toastbrot
Butter

Milch, Rahm, Eigelb und die Gewürze gut verquirlen * Den geriebenen Käse und den steifen Eierschnee unterziehen * Die Brotscheiben in Butter leicht anrösten * In eine gefettete Auflaufplatte ordnen * Die Käsemasse übergießen und im heißen Rohr goldgelb überbacken

für 3–6 Personen

166. Schnecken

3 Dtzd. Schnecken
1 Tasse Fleischbrühe
1 Tasse Burgunder
Gewürze
Kräuterbutter aus:
5–6 Eßl. Butter
Salatkräuter
Petersilie
2–3 Spinatblätter
1 Chalotte
2 Zehen Knoblauch
½ Zitrone, Saft
Salz u. Pfeffer

Die Schnecken gut waschen, in kochendes Salzwasser werfen und so lange kochen, bis sich die Deckel leicht ablösen lassen * Mit einer Nadel die Schnecken aus ihrem Haus heben und alles Schwarze, den Darm, den Kopf, die Knorpel und das Schwanzende entfernen * In einem Sud von Fleischbrühe, Burgunder und Gewürz die Schnecken weichkochen * Die Häuschen in Sodawasser auskochen, bürsten und ausspülen * Die Schnecken wieder einzeln hineinstecken und mit der Kräuterbutter auffüllen * Mit der Öffnung nach oben in eine Schneckenpfanne setzen und in der Ofenröhre erhitzen, bis die Butter zu kochen anfängt * An Stelle einer Schneckenpfanne kann auch eine Pfanne mit Kochsalz gefüllt werden, in das die Schneckenhäuschen — mit der Öffnung nach oben — hineingesetzt werden, damit sie nicht auslaufen * *Kräuterbutter:* Die Butter schaumig rühren * Mit den feingewiegten Kräutern und Gewürzen gut vermengen und erstarren lassen

167. Newburger Muscheln

für 4–6 Personen

Die gekochten Muscheln säubern und fein hacken * Die Butter zergehen lassen, die gehackten Muscheln, Gewürz und Wein zugeben und 8 Minuten kochen * Den Rahm beifügen und wieder 2 Minuten kochen * Die leicht geschlagenen Eigelb, mit etwas heißer Sauce vermengt, untermengen

2 Tassen Muscheln (ohne Schale)
3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
3 Eßl. Sherry od. Madeira
½ Tasse süßer Rahm
3 Eigelb

168. Gekochte Krebse

für 2–4 Personen

Die Krebse in kaltem Wasser waschen und bürsten * In kochendes Wasser werfen, dem Salz, Pfeffer, Kümmel und Gewürzkörner beigesetzt sind * Wenn das Wasser mit den Krebsen wieder zum Kochen gekommen ist, diese noch etwa 5 Minuten darin kochen lassen * Auf einer Serviette, oder – was noch schöner ist – auf grünen Weinblättern anrichten

Beigabe: Frische Butter

5 l Wasser
2 Dtzd. Krebse
Gewürze

169. Gefüllte Eier

für 4 Personen

Die hartgekochten Eier nach dem Erkalten der Länge nach halbieren * Die Eigelb vorsichtig herausnehmen und durch ein Sieb streichen * Den Schinken, die Sardelle, Zwiebel und Estragon feinwiegen, mit dem Eigelb und den übrigen Zutaten gut verrühren * Die Masse in die Eierhälften füllen * Was davon noch übrig ist, in eine Auflaufplatte streichen und die Eier daraufsetzen * Mit etwas Weckmehl bestreuen und mit Butterstückchen belegen * 15 Minuten im Backofen aufziehen

4 Eier
2 Scheiben Schinken
1 Messerspitze Senf
1 Sardelle
Zwiebel
Estragon
1 Eigelb
1 Teel. Essig
1 Eßl. Öl

für 4–6 Personen

170. Tomaten à la Créme

6 Tomaten
Salz u. Pfeffer
½ Eßl. Mehl
2 Eßl. Butter
1 Tasse weiße Sauce

Die Tomaten brühen, schälen und in dicke Scheiben schneiden * Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit dem Mehl bestäuben und in der Butter braten * Auf eine heiße Platte legen und mit der Sauce begießen

für 2 Personen

171. Teufelstomaten

3 Tomaten
Salz u. Pfeffer
½ Eßl. Mehl
5 Eßl. Butter
1 Ei und 1 hartes Eigelb
2 Teel. Puderzucker
¼ Teel. Salz
1 Teel. Senf, 2 Eßl. Essig

Die Tomaten brühen, schälen und in Scheiben schneiden * Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit dem Mehl bestäuben und in etwas Butter braten * Die restliche Butter schaumig schlagen, das Eigelb fein zerdrücken, das Ei leicht schlagen und mit den übrigen Zutaten vermengen * Unter Rühren im Wasserbad kochen, bis die Sauce dick wird * Über die auf einer Platte heißgestellten Tomaten gießen

für 4 Personen

172. Champignons auf Toast

250 g Büchsenchampignons oder 500 g frische Pilze
3–4 Eßl. Butter
Weißbrot

Die Pilze in Scheiben schneiden und kurz in der Butter dämpfen * Die Weißbrotscheiben in Butter auf beiden Seiten schwach anrösten * Die Pilze darauf häufen und würzen * Heiß mit Zitronenscheiben und Petersilienstäußchen garniert anrichten

für 2 Personen

173. Pilze im Glas

2 Eßl. Butter
½ Eßl. Zitronensaft
Salz u. Pfeffer
¼ Teel. fein gehackte Petersilie
Weißbrot
Pilze
¼ Tasse süßer Rahm
1 Teel. Sherry

Die Butter schaumig rühren, tropfenweise den Zitronensaft und Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben * Das Brot in 1 cm dicke runde Scheiben schneiden und rösten * Die Scheiben auf beiden Seiten mit der Sauce bestreichen und in kleine, feuerfeste, gebutterte Portionsförmchen legen * Die Pilzhüte putzen und schälen * Auf die Scheiben häufen und mit dem Rahm übergießen * Zugedeckt ungefähr 25 Minuten im Ofen backen * Nach Bedarf noch Rahm zugeben * Kurz vor dem Anrichten den Sherry zugießen

174. Gebackene Käseschnitten

für 4 Personen

2 Tassen Milch
5 Eßl. Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
125 g Mehl
250 g Reibkäse — Emmentaler
150 g Schinken
zum Panieren:
Mehl, 1 Ei, Brösel
1–2 Tassen Öl

Butter, Milch und Gewürze aufkochen * Den Topf vom Feuer nehmen und das gesiebte Mehl zuschütten * Wieder aufs Feuer geben (kleine Flamme) und unter ständigem Rühren zu einem Kloß kochen, bis er sich vom Topf löst * Unter die abgekühlte Masse den Reibkäse und mageren, kleinwürfelig geschnittenen Schinken mengen * Auf geöltem Brett die Masse 1 cm dick glattstreichen * Erkaltet in verschobene Vierecke schneiden * Jedes Stück auf beiden Seiten erst in Mehl, danach in Ei und Brösel wenden * In heißem Öl schwimmend herausbacken

Beigabe: Tomatensauce und grüner Salat

175. Fondue, Neuchâteler Art

für 2 Personen

250 g Emmentaler Käse
1 Glas Weißwein
3–4 Eßl. Butter
Knoblauch
Pfeffer
1 kleines Glas Kirschwasser
Weißbrotwürfel

Eine feuerfeste Form mit Knoblauch ausreiben * Die Butter, den in Würfel geschnittenen Emmentaler Käse, Weißwein und Pfeffer hineingeben und auf dem Feuer unter ständigem Rühren schmelzen * Ein Glas Kirschwasser untermengen und in der Form anrichten

Beigabe: Weißbrotwürfel (beim Essen in die Fondue eintauchen)

176. Golden Buck

für 4 Personen

100 g Chesterkäse
½ Tasse Bier
1 Prise Paprika
Worcestershire-Sauce
200 g Roastbeef
4 Eier 4 Röstbrot (Toast)

Den Chesterkäse in einem Tiegel zusammen mit Bier, Paprika und Worcestershire-Sauce schmelzen * Die Röstbrotscheiben (Toast) mit Scheiben von gebratener Rinderlende und einem verlorenen Ei (Nr. 11) belegen * Mit heißem Schmelzkäse begießen

177. Berner Brötchen

für 4 Personen

1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
3 Eßl. Rahm
Taler- oder Toastbrot
200 g gekochten Schinken
100 g Schweizerkäse

Eine weiße Rahmsauce bereiten (Buttersauce mit Rahm ablöschen) * Den gewiegten Schinken untermischen und die Masse auf Brotscheiben häufen * Jede Scheibe mit Käsescheiben belegen und in der Röhre überbacken

für 4 Personen

178. Forellen, blau

4 Forellen
1 Zitrone
zum Sud:
2½ l Wasser
1 Tasse Essig
Salz

Die Forellen werden am besten erst kurz vor der Zubereitung getötet * Im Wasser öffnen, ausnehmen und vorsichtig reinwaschen, dabei zweckmäßigerweise am Kopf festhalten, damit der Schleim, der den Fisch umgibt und das Blauwerden bewirkt, nicht abgeht * Auf eine nasse Platte legen, mit verdünntem heißem Essig begießen und kurz in Zugluft stellen * Vorsichtig in den kochenden Fischsud legen und 10–15 Minuten ziehen lassen * Auf vorgewärmter Platte oder gefalteter Serviette anrichten * Mit Petersilie und Zitronenschnitzen garnieren

Beigabe: Salzkartoffeln mit frischer oder zerlassener Butter oder Sauce Béarnaise

für 4 Personen

179. Forellen in Weißwein

4 kleine Forellen
4 Tomaten
1 Banane
Estragon
4 Chalotten
½ Tasse Weißwein
1 Tasse holländ. Sauce
Salz u. Pfeffer

Die Forellen zurichten und in eine feuerfeste Schüssel legen * Mit den Tomatenvierteln, der in dünne Scheiben geschnittenen Banane, etwas Estragon und feingehackten Schalotten umgeben * Mit dem Weißwein begießen, würzen und langsam kochen * Sind die Fische halb gar, behutsam wenden und fertigkochen * Vorsichtig herausnehmen, enthäuten und warmstellen * Die Sauce etwas einkochen und durch ein Haarsieb rühren * Über kleinem Feuer mit Holländischer Sauce vermengen * Vor dem Anrichten über die Forellen gießen

für 4 Personen

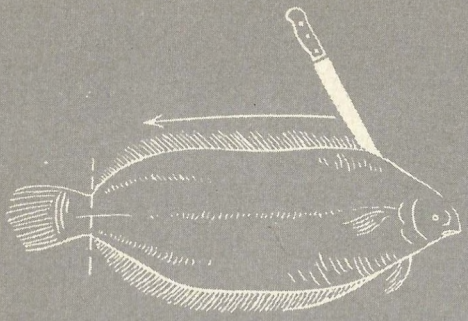
180. Gesulzte Forellen

4 kleine Forellen
zum Sud:
1½ l Wasser
1 Tasse Essig
Salz, Gewürzkörner
Zwiebel

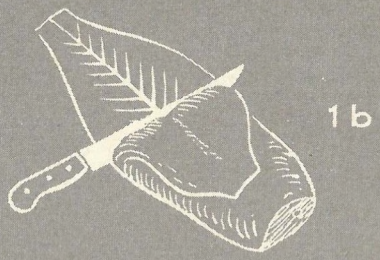
Die Forellen blau kochen (Nr. 178), im Sud erkalten lassen und dann herausnehmen * Den Sud entfetten und wieder erwärmen * Den Weißwein, das Gewürz und die aufgelöste Gelatine zugeben * Auf je 1 l Flüssigkeit 1 Eiweiß zu leichtem Schnee schla-

→

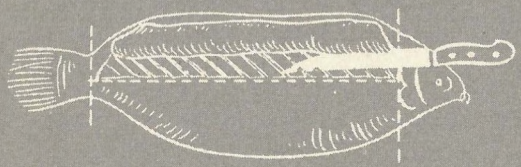
Flundern und Schollen, gebacken (Nr. 204)



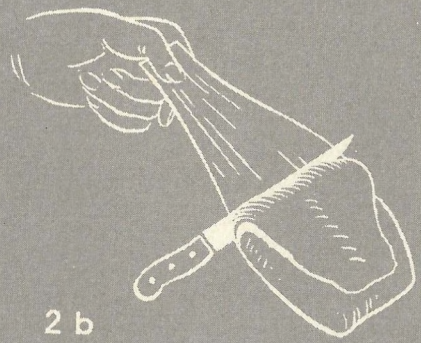
1a



1b



2a



2b

Fische häuten und zurichten

1a. Den Rücken entlang die Haut durchschneiden. Rings um die Schwanzflosse herum lösen und mit kräftigem Ruck nach dem Kopf zu abziehen

1b. Das Fleisch wird von den Gräten abgelöst oder mit der Mittelgräte zusammen in Schrägstücke geschnitten

2a. Bei ungehäuteten Fischen wird die Mittelgräte entlang ein tiefer Schnitt angebracht und die Filets nach beiden Seiten hin abgelöst

2b. Erst jetzt werden die Filets von der Haut abgelöst

gen und mit der zerkleinerten Eierschale zugeben * Unter Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen * Vom Feuer nehmen und zugedeckt an heißer Stelle stehen lassen, bis sich das Eiweiß zusammenzieht und die Sulz wie Wasser erscheint * Durch ein abgebrühtes Seihtuch gießen, gegebenenfalls mehrere Male, bis die Sulz klar ist * Tiefe ovale Formen 1 cm hoch mit der Sulz ausgießen und diese erstarren lassen * Die Forellen einlegen, die Formen mit Sulz auffüllen * Nach dem Festwerden die Formen in heißes Wasser tauchen, den Rand der Sulz mit einem Messer lösen und den Inhalt auf eine Platte stürzen * Mit gehackter, klarer Sulz, Zitronenscheiben, Tomatenscheiben, Krebsschwänzchen und Petersilie verzieren

Beigabe: Remouladensauce

zum Sulzen:
1 Tasse Weißwein
20 Blatt weiße Gelatine
Eiweiß

181. Aal, blau

für 4–5 Personen

Den Aal ausnehmen und vorsichtig die Galle entfernen * Waschen und in Stücke schneiden * Abtrocknen, mit dem verdünnten, erhitzten Essig übergießen und kurz in Zugluft stellen * Im kochenden Fischsud 20–30 Minuten ziehen lassen * Auf einer warmen Platte anrichten und mit Petersilie und Zitronenschnitzen verzieren

Beigabe: Remouladen- *oder* Kapernsauce, Sauce Vinaigrette *oder* Kartoffel- und Gurkensalat

1 kg Aal
2 l Wasser
1 Tasse Essig
2 Eßl. Salz
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
1 Stückchen Zitrone
1 kleine Zwiebel
etwas Thymian

182. Aal in Salbei

für 4–5 Personen

Die vorbereiteten und enthäuteten Aalstücke mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen * Mit den Salbeiblättern umbinden * Unter fleißigem Begießen in der Butter gelb und knusprig braten * Vor dem Anrichten die Fäden entfernen und die braune Butter darübergießen * Das Gericht kann auch kalt gereicht werden

1 kg Aal
½ Zitrone, Saft
Salz u. Pfeffer
etwa 15 Salbeiblätter
2½ Eßl. Butter

für 4 Personen

183. Aal nach Trentiner Art

1 kg Aal
Öl
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer
Majoran
Parmesankäse

Den Aal abziehen und in Stücke schneiden * Mit Öl und Zitronensaft beträufeln und nach Geschmack würzen * Die Aalstücke auf Holzstäbchen spießen und bei starker Hitze in etwa 15 Minuten goldbraun grillen * Vor dem Anrichten mit Salz und geriebenem Parmesankäse bestreuen

für 4 Personen

184. Aal in Sulz

1 kg Aal
zum Sud: 1½ l Wasser
1 Tasse Essig
Salz, Zwiebel
Gewürzkörner
zum Sulzen:
1 Tasse Weißwein
20 Blatt weiße Gelatine
Eiweiß
zum Marinieren:
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft

Einen möglichst dicken Aal ausnehmen, gut waschen und in Stücke schneiden * In den kochenden Sud legen und darin ziehen lassen * Ist der Fisch gar, die Haut und die Mittelgräte entfernen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren * Den Sud entfetten und zu Sulz kochen (Nr. 180) * Eine größere Form 1 cm hoch mit Sulz ausgießen und diese erstarren lassen * Mit den Aalstücken und nach Belieben mit hartgekochten Eierscheiben, ausgezackten Gurkenscheiben und Krebsschwänzchen belegen * Mit Sulz auffüllen, nach dem Erstarren stürzen * Mit Zitronenscheiben und Petersiliensträußchen garnieren

Beigabe: Mayonnaise

für 2 Personen

185. Seezunge in Weißwein (Soles au vin blanc)

2 Seezungen
1 Tasse Weißwein
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft

Die Seezungen ausnehmen und enthäuten, dabei die Haut am Schwanz etwas lockern und mit einem Ruck abziehen * Kopf und Schwanzspitze abschneiden, die Fische sauber waschen und salzen * In dem Wein und etwas Butter weichdünsten * Auf einer vorgewärmten Platte warmstellen * Etwas Butter mit Mehl verkneten und mit dem Fischfond sämig kochen * Würzen und mit Zitronensaft abschmecken * Nach Belieben mit Eigelb legieren * Die Sauce über den Fisch gießen

Beigabe: Salzkartoffeln

186. Seezunge in Butter

für 2 Personen

2 Seezungen
6 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
Petersilie
1 Zitrone

Die Seezungen zurichten und die Filets ablösen * Würzen und leicht in 3 Eßlöffeln heißer Butter hell bräunen * Auf angewärmter Platte warm stellen * Zum Bratsatz die restliche Butter geben und über die Filets gießen * Mit gehackter Petersilie bestreuen und reichlich mit ganz dünnen entkernten Zitronenscheiben garnieren

Beigabe: Salzkartoffeln

187. Seezunge, gebacken (Soles frites)

für 3— 4 Personen

1 kg Seezunge
Salz u. Pfeffer
Mehl
1 Ei
Weckmehl
Backfett

Die Seezungen häuten und in Filets teilen * Mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden * In dem zerschlagenen und mit etwas Wasser verdünnten Ei und dem Weckmehl wenden * Schwimmend in heißem Fett braun backen * Beim Anrichten mit Zitronenschnitzen und Petersilie garnieren (Seite 88, 89)

Beigabe: Kartoffelsalat und Remouladensauce

188. Lachs, gegrillt

für 4 Personen

1 kg Lachs (Mittelstück)
Zitronensaft
Öl
1 große Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Den Lachs zurichten und in fingerdicke Scheiben schneiden * Mit Zitronensaft und Öl beträufeln, mit Zwiebelscheiben belegen und 1 Stunde ziehen lassen * Die Zwiebelscheiben entfernen und die Fischscheiben auf den eingefetteten Rost legen * Bei mäßiger Hitze etwa 25 Minuten grillen * Vor dem Anrichten würzen

Beigabe: Salzkartoffeln, rohe Gurkenscheiben und Sauce Béarnaise

189. Salm

für 4 Personen

1 kg Salm
zum Sud: 2 l Wasser
½ Tasse Weißwein
2 Eßl. Essig
1 kleine Zwiebel
½ Lorbeerblatt
1 Nelke, Zitrone
Pfefferkörner, Salz

Die Zutaten zum Sud zum Kochen bringen und dann vom Feuer nehmen * Den zugerichteten Salm hineinlegen und zugedeckt 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen * Auf einer vorgewärmten Platte mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert anrichten * (Seite 96)

Beigabe: Fischkartoffeln und Holländische Sauce

für 4 Personen

190. Bretonischer Salm

1 kg Salm
1 Handvoll Champignons
5–6 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
½ Zitrone, Saft

Den Salm in 3 cm dicke Würfel schneiden * Mit Salz und Pfeffer bestreuen, die Champignons zugeben * In zerlassener Butter halb gar werden lassen * In den Ofen stellen und fertigbraten * Pilze und Fisch herausnehmen und in eine heiße Schüssel legen * Etwas Butter in heißer Pfanne schmelzen (nicht braun werden lassen) und mit etwas Zitronensaft vermengt über den Fisch gießen

für 4–6 Personen

191. Steinbutt oder Heilbutt, gekocht

1½–2 kg Steinbutt
Wasser
1 Glas Weißwein
Suppengrün
Zwiebel
Gewürz
Salz

Den Steinbutt am Kopf auf der braunen Seite etwas einschneiden, mit einer Schere die Flossen an beiden Seiten abschneiden, die Steinchen entfernen * Ausnehmen, den Schleim mit Salz tüchtig abreiben, waschen, abtrocknen * Mit Zitronensaft beträufeln und — mit der weißen Seite nach oben — in den Fischkessel legen * Mit kaltem Wasser übergießen und das Gewürz, Suppengrün und den Wein zugeben * Zum Kochen bringen, nach dem ersten Aufwallen vom Feuer nehmen und noch 30—40 Minuten ziehen lassen * Den Fisch mit der weißen Seite nach oben vorsichtig anrichten, damit er nicht zerfällt

Beigabe: Salzkartoffeln und Holländische Sauce *oder* zerlassene Butter

für 2 Personen

192. Gebratene Felchen und Forellen nach Müllerin Art

2 Felchen oder Forellen
1 Zitrone
Mehl
3 Eßl. Butter od. Öl
Salz u. Pfeffer
Petersilie

Die Felchen schuppen, ausnehmen, waschen und auf beiden Seiten einkerben * Mit Zitronensaft beträufeln, würzen und in Mehl wenden * In einer Pfanne die Butter oder das Öl erhitzen * Die Felchen auf beiden Seiten in ungefähr 10 Minuten braten und auf heißer Platte warmstellen * Den Bratsatz, wenn er zu braun geworden ist, abschütten und frische Butter nehmen * Gewiegte Petersilie, Salz und Zitronensaft darin leicht anbräunen, über die Felchen gießen und diese mit Zitronenschnitzen garniert anrichten

Beigabe: Salzkartoffeln

193. Steinbuttfilet, kalt

für 4 Personen

Die gekochten Filets (Nr. 191) auf einer Platte und das Gemüse herum anrichten * Mit geriebenem Meerrettich oder Kresse bestreuen und reichlich mit Mayonnaise übergießen

1 kg Steinbuttfilet
250 g gekochte Karotten
250 g gekochte Erbsen
Meerrettich od. Kresse
Mayonnaise von 2 Eigelb

194. Hecht in saurem Rahm

für 5–6 Personen

Den Hecht schuppen, ausnehmen, waschen und in Stücke schneiden * Die Butter zergehen lassen, die entgräteten, gewiegten Sardellen, die Zitronenscheiben, das Weckmehl, den Wein und Salz zugeben * Nach dem Aufkochen den Fisch darin 20 Minuten bei kleiner Flamme dämpfen * Den Rahm zugeben, nochmals aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken * Auf dieselbe Art kann Zander zubereitet werden

Beigabe: Salzkartoffeln oder Butterreis

1½ kg Hecht
7 Eßl. Butter
2 Tassen Weißwein
3 Sardellen
4 Zitronenscheiben ohne Schale und Kern
4 Eßl. Weckmehl
1 Tasse saurer Rahm
Salz u. Pfeffer

195. Karpfen, blau

für 6 Personen

Den Karpfen wie „Forelle, blau" (Nr. 178) zubereiten, jedoch nicht mit Essig übergießen * Mit Zitronenschnitzen und Petersilie garniert reichen

Beigabe: Salzkartoffeln und Sahnenmeerrettich

1 Karpfen
1 Zitrone
zum Sud: 2½ l Wasser
1 Tasse Essig
Salz

196. Karpfen, gegrillt

für 6 Personen

Den Karpfen schuppen, ausnehmen, waschen und in Stücke schneiden * Mit Zitronensaft beträufeln und auf den Rost legen * In 25 Minuten fertiggrillen * Salzen und auf heißer Platte anrichten

Beigabe: Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Gurkensalat

1 Karpfen
Zitronensaft
Salz

für 4 Personen

197. Karpfen, polnisch

1 kg Karpfen
1–2 Eßl. Butter
1 Stückchen Sellerieknolle
1 Stange Lauch
1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe
1 Petersilienwurzel
½ Tasse getr. Kirschen
½ Zitrone, Schale
2 Nelken, Gewürzkörner
1 Lorbeerblatt
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Wasser
1 Flasche dunkles Bier
60 g Lebkuchen
Mandeln, Rosinen, Zucker

Den Karpfen schuppen, ausnehmen, waschen und in passende Stücke zerlegen * In der zerlassenen Butter das feingeschnittene Gemüse und die Zwiebel weichdämpfen * Die Kirschen einige Stunden früher einweichen und gesondert weichkochen * Mit den Gewürzen, dem Karpfenblut, 1 Tasse Wasser und Bier dem Gemüse beisetzen und den Fisch langsam ziehend darin fertigstellen * Zuletzt den geriebenen Lebkuchen, die abgezogenen, in Streifen geschnittenen Mandeln, die Rosinen und nach Geschmack Zucker zugeben und alles nochmals aufkochen

Beigabe: Rohe Kartoffelklöße mit Sauerkraut

für 4 Personen

198. Schleie mit Sahnemeerrettich

1 kg Schleie
1 Zitrone
zum Sud: 2½ l Wasser
1 Tasse Essig
Salz

Zubereitung wie „Forelle, blau“ (Nr. 178)

Beigabe: Fischkartoffeln und Sahnemeerrettich *

* Den Meerrettich reiben und mit geschlagenem, süßem Rahm, einigen Tropfen Essig, Salz und Zucker vermengen

für 4 Personen

199. Goldbarschfilet, gebacken

1–1½ kg Goldbarsch
Backfett
1 Ei
oder Milch
Weckmehl
1 Zitrone
Salz

Fertig zugerichtete Goldbarschfilets nehmen oder die Fische häuten und in Filets schneiden * Salzen, mit Zitronensaft beträufeln und kurze Zeit ziehen lassen * In dem Ei oder der Milch und dem Weckmehl wenden und in rauchend heißem Backfett goldbraun herausbacken * Auf dieselbe Art kann Zander zubereitet werden (Seite 88, 89).

Beigabe: Kartoffelsalat und Remouladensauce

200. Thunfisch auf italienische Art

für 4—6 Personen

Das zugerichtete Fischstück mit Zitronensaft beträufeln, mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und mit Lorbeerblattstückchen spicken * 1 Stunde ziehen lassen, dann in heißem Öl anbraten * Gehackte Zwiebeln, gewiegte Petersilie, Knoblauch, Kapern und kleinwürfelig geschnittene Tomaten zugeben * Kurz dämpfen und vom Feuer nehmen * Aus dem Mehl und der Butter eine helle Mehlschwitze bereiten und diese mit Wein und 2 Tassen Wasser auffüllen * Die Sauce mit etwas Zitronensaft und Gewürzen abschmecken und über den angerichteten Fisch gießen

Beigabe: Makkaroni *oder* Reis

1½—2 kg Thunfisch
Zitronensaft, Öl
Salz u. Pfeffer
Lorbeerblatt
zum Braten: Öl
1 Zwiebel, Petersilie
Knoblauch
2 Teel. Kapern
3—4 Tomaten
zur Sauce: 2 Eßl. Mehl
2—3 Eßl. Butter
2 Tassen Weißwein
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer

201. Rotzungen

für 4 Personen

Die Rotzungen zurichten, häuten und wie Goldbarschfilet (Nr. 199) zu Filets schneiden * In dem geschlagenen Ei und in Weckbröseln wenden, würzen und schwimmend in heißem Backfett herausbacken

Eine andere Zubereitung: Die Fische zurichten und wie Scholle (Nr. 205) kochen

Beigabe: Kartoffelsalat und Remouladensauce

1 kg Rotzunge
1 Ei
Weckbrösel
Salz u. Pfeffer
Backfett
1 Zitrone

202. Kabeljau oder Schellfisch vom Grill

für 4 Personen

Die Butter schaumig rühren und die übrigen Zutaten unter tüchtigem Rühren zugeben * Den vorbereiteten Fisch in dicke Scheiben schneiden, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und einige Zeit ziehen lassen * Die Farce darauf häufen und in etwa 25 Minuten grillen

Beigabe: Salzkartoffeln und grüner Salat

1 kg Fisch
1 Eßl. Butter
1 Ei
1 Eßl. Maizena
6 Eßl. Reibkäse
Salz u. Pfeffer
1 Teel. Paprika

für 4 Personen

203. Kabeljau, ungarische Art

1 kg Kabeljau
2 Eßl. Butter
1 große Zwiebel
1 Teel. Paprika
1 Tasse saurer Rahm
1 Teel. Maizena
½ Tasse Fleischbrühe
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin goldbraun rösten * Den zugerichteten und in Portionsstücke geschnittenen Fisch salzen, mit Paprika bestreuen und zu den Zwiebeln geben * Auf beiden Seiten anbraten * Mit dem Rahm übergießen und in 10 Minuten unter mehrfachem Begießen und leichtem Rütteln des Topfes bei kleiner Flamme gardünsten. Der Fisch darf nicht zu weich werden, damit er beim Anrichten nicht zerfällt * Auf eine vorgewärmte Platte legen * Das Maizena mit etwas Fleischbrühe verrühren, mit der restlichen Brühe zu dem Bratsatz geben, würzen und aufkochen * Den Fisch mit der Sauce begießen und anrichten

Beigabe: Salzkartoffeln, Butterreis *oder* Makkaroni

für 4 Personen

204. Flundern und Schollen, gebacken

1—1½ kg kleinere Flundern oder Schollen
Salz
Zitronensaft
Milch
Weckmehl
Backöl oder Backfett

Die Fische zurichten und ausnehmen, Flossen kürzen, Nasen entfernen * Mehrere Einschnitte quer über den Rücken oder nur einen Schnitt der Mittelgräte entlang machen * Leicht salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und kurz ziehen lassen * In der Milch und dem Weckmehl wenden und in dampfendem Öl schwimmend goldbraun herausbacken oder nur mit 1 Eßlöffel Fett in der Pfanne backen * Auf vorgewärmter Schüssel mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert anrichten oder kalt servieren (Seite 92)

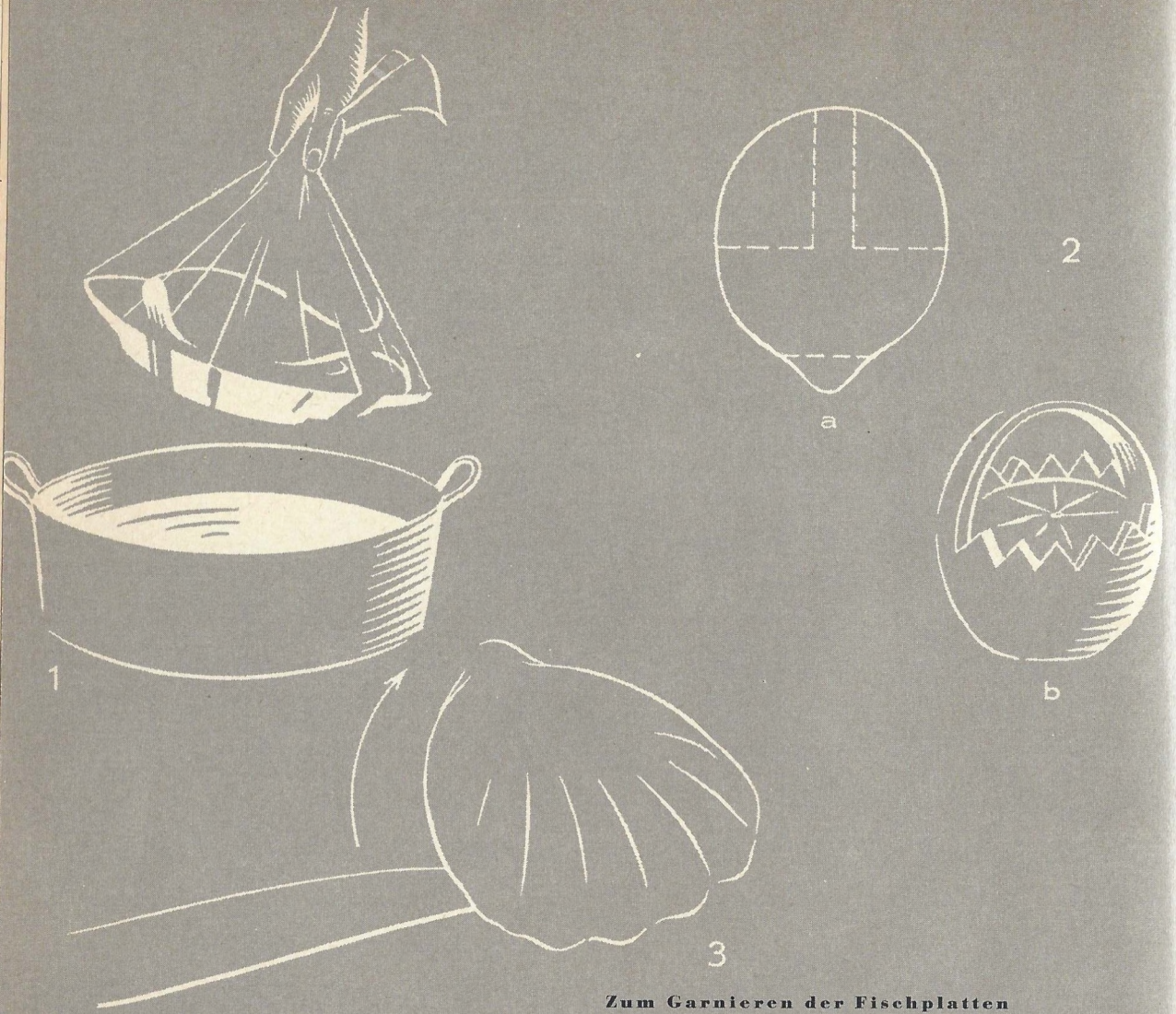
für 4 Personen

205. Scholle, gekocht

1—1½ kg größere Schollen
2 Eßl. Salz pro Liter Wasser
1 Schuß Essig oder Weißwein

Die Fische putzen und waschen, die Flossen etwas kürzen * Im kochenden Salzwasser unter Zugabe von einem Schuß Essig oder Wein ungefähr 10 Minuten kochen, bis sich die Flossen leicht

→ *Schnecken (Nr. 166)*



Fischsud (Seite 9)

1. Hat der Fischkessel keinen Einsatz, so legt man, um das Zerfallen der Fische zu verhüten, diese auf eine flache Platte, die auf ein Gazetuch gestellt ist. Man kann sie so nach dem Kochen leicht herausheben

Zum Garnieren der Fischplatten

2a. An der angedeuteten Linie wird die Zitrone geschnitten und das Fruchtfleisch entfernt

2b. Zitronenkörbchen

Öffnen von Austern (Nr. 53)

3. Ein Messer in die vordere Schmalseite einführen und nach rückwärts den Muskel durchschneiden

lösen lassen * Mit der hellen Seite nach oben auf eine vorgewärmte Platte legen und mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren

Beigabe: Salzkartoffeln und Kapern- *oder* Senfsauce

206. Heringe, blau

für 4 Personen

8 Heringe
½ Tasse Essig
2 l Wasser
1 Teel. Salz

Frische Heringe schuppen, ausnehmen und waschen * Mit heißem Essig übergießen und in kochendes Salzwasser legen * Etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen * Vorsichtig herausnehmen und auf heißer Platte anrichten

Beigabe: Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich

207. Heringe vom Rost

für 4 Personen

8—10 Heringe
Salz
Mehl
Öl

Frische Heringe schuppen, ausnehmen und waschen, Köpfe entfernen, mehrere Einschnitte quer über den Rücken machen * Leicht salzen, in Mehl wenden und mit Öl beträufeln * Auf den vorher mit Öl oder Schmalz bestrichenen Rost legen und im Ofen gleichmäßig rösten

Beigabe: Kartoffel- und Gurkensalat gemischt

208. Heringe in Pergament

für 4 Personen

4 frische Heringe
4 Salzheringe
1 Zwiebel
1 Eßl. Fett
Pergamentpapier

Die Salzheringe gut wässern und häuten, die Filets herausschneiden * Aus den frischen Heringen ebenfalls Filets schneiden, ohne sie zu häuten * Je ein frisches und ein gesalzenes Filet zusammennehmen und dazwischen etwas gehackte Zwiebel streuen * Zurechtgeschnittenes Pergamentpapier mit Fett bestreichen und um die zusammengelegten Filets wickeln * Die Pakete auf den Grill legen und rösten, bis sich das Papier hellbraun färbt, oder in eine Pfanne mit etwas Fett legen und auf schwachem Feuer beiderseitig braten

für 4 Personen

209. Bratheringe, mariniert

4 Heringe
1 Zwiebel
1 Tasse ½ Wasser, ½ Essig
1 Teel. Pfefferkörner
½ Teel. Zucker u. Salz
1 Lorbeerblatt

Frische Heringe zurichten, panieren und braten * Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten aufkochen * Warm über die Heringe gießen und diese gut ziehen lassen * Die Heringe können, kaltgestellt, etwa 14 Tage aufbewahrt werden

für 4–6 Personen

210. Geleeheringe

6 Heringe
1 l Wasser
1 Teel. Salz
1 Zwiebel
1 Tasse Essig
Gewürzkörner
1 Lorbeerblatt
12–15 Blatt weiße Gelatine
½ Tasse Weißwein

Das Wasser mit den Zutaten — außer der Gelatine und dem Wein — 15 Minuten kochen * Die zugerichteten Heringe in Stücke schneiden, in die kochende Brühe legen und 5 Minuten darin ziehen lassen * Die Fischstücke herausnehmen und in eine tiefe Schüssel legen * Die aufgelöste Gelatine der Brühe zusetzen und diese mit Essig und Wein abschmecken * Durch ein feines Sieb über die Fische gießen und nach dem Erkalten stürzen

Beigabe: Bratkartoffeln

für 4 Personen

211. Matjesheringe

4 Matjes-Heringe
1 Zwiebel
Eis

Die Heringe zurichten und zerlegen * Auf Eisstückchen legen und mit Zwiebelringen garniert servieren

Beigabe: Bohnengemüse, Kartoffeln und frische Butter

* Zarte grüne Bohnen abkochen und in Specksauce (Nr. 502) anrichten

212. Heringe in Öl

Salzheringe
Öl

Milde, gewässerte Salzheringe 1 Sekunde in kochendes Wasser tauchen, säubern und in Filets zerlegen * In ein Schraubglas füllen und gutes Öl darübergießen * Das Glas schließen oder mit Papier zubinden, damit das Öl nicht ranzig wird

Die nach einigen Tagen fertigen Heringe werden gern zu Hors d'oeuvre genommen

213. Salzheringe, eingelegte

für 4 Personen

Die Heringe wässern, entgräten und Filets daraus bereiten * Die Milcher durch ein Sieb drücken und mit den Zutaten zu einer Marinade mengen * Die Filets in eine Schüssel ordnen, mit der Marinade begießen, mit geschälten und entkernten Zitronenscheiben, Zwiebelringen und dem Lorbeerblatt belegen * Einige Stunden ziehen lassen und möglichst kühl servieren

Beigabe: Pell- *oder* Bratkartoffeln

4 Salzheringe
2 Eßl. Essig
2 Eßl. Wasser
½ Tasse Rahm
1 Eßl. gerieb. Meerrettich
1 Prise Pfeffer
½ Zitrone, Saft und Schale
1 Zwiebel
Zitronenscheiben
1 Lorbeerblatt

214. Stockfisch

für 4 Personen

Den Stockfisch in kaltem Wasser unter Beigabe von etwas Milch aufstellen und zum Kochen bringen * Nach dem ersten Aufwallen auf schwachem Feuer langsam 30 Minuten ziehen lassen * Beim Anrichten entgräten und mit etwas Salz und Petersilie bestreuen

Beigabe: Salzkartoffeln mit Senfsauce *oder* Zwiebelbutter

1—1½ kg Stockfisch
Milch
Salz
Petersilie

215. Stockfischpüree (Brandade de Morne)

für 2 Personen

Den Stockfisch nach 24stündigem Wässern in kaltem Wasser aufsetzen und 6 Minuten kochen * Abtropfen lassen, entgräten und in Stücke zerpflücken * In einer eisernen Kasserolle das Öl, den gehackten Knoblauch und die Petersilie erhitzen und den Fisch nebst Gewürzen beigeben * Unter Rühren noch abwechselnd Olivenöl und heiße Milch zugeben, bis ein glattes, rahmiges Püree entsteht

Beigabe: Röstbrot (Toast)

500 g Stockfisch
2 Eßl. Olivenöl
2 Zehen Knoblauch
1 Messerspitze gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer
Milch

für 3—4 Personen

216. Languste in Rahm

1 Languste
6 Champignons
4 Eßl. Butter
Salz, Paprika
½ Tasse Weißwein
1 Glas Kognak
½ Eßl. Zitronensaft
1 Prise gerieb. Muskat
1 Tasse Rahm
1 Trüffel

Die Languste und die Pilze in Scheiben schneiden * Die Butter zergehen lassen, die Pilze darin andämpfen und wieder herausnehmen * Die Langustenscheiben in der Butter schwenken, würzen und noch etwas Butter unterrühren * Die Langusten herausnehmen und zu den Pilzen geben * In dem Bratsatz den Wein, Kognak, Zitronensaft und Muskat verrühren und etwas einkochen lassen * Den Rahm und die Trüffel beigeben und die Pilz- und Langustenscheiben wieder darin erwärmen * Einige Minuten kochen, bis sich die Sauce bindet * Das Gericht kann auch bei Tisch auf der Spiritusflamme bereitet werden

Beigabe: Röstbrot (Toast)

für 4 Personen

217. Fischpichelsteiner

1 kg Fischfilet, Kabeljau oder Schellfisch
7 Eßl. Fett 2 Zwiebeln
2 Tassen Fleischbrühe
2 Petersilienwurzeln
1 kleine Sellerieknolle
250 g Karotten
250 g Weißkraut
1 Stange Lauch
500 g Kartoffeln
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Mehl

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in etwas Fett hellgelb rösten * Mit der Brühe auffüllen, das feingeschnittene Gemüse zugeben und ¾ garkochen * In einem Topf 5 Eßlöffel Fett erhitzen und lagenweise das Gemüse, den rohen, würfelig geschnittenen Fisch und die rohen Kartoffelscheiben zugeben * Würzen, noch etwas Brühe zuschütten und gardünsten * Aus dem Mehl und 1 Eßlöffel Fett eine hellbraune Mehlschwitze bereiten, mit Gemüsebrühe auffüllen und über das Gericht gießen

für 4 Personen

218. Fisch à la Provencale

¼ Tasse Butter
2½ Eßl. Mehl
2 Tassen Milch
4 harte Eigelb
1 Teel. Artischockensauce
2 Tassen gek. kalten Fisch

Das Mehl in der Butter hell rösten und mit der Milch zu einer Sauce kochen * Die Eigelb zerdrücken und mit der Artischockensauce vermengen * Die Sauce und den Fisch zugeben * Auf gerösteten Weißbrotschnitten (Toast) heiß servieren

219. Fisch à la Crème

für 2 Personen

Die weiße Sauce mit dem Lorbeerblatt, der Petersilie und Zwiebel kochen * Eine leicht mit Butter bestrichene Auflaufform abwechselnd mit Fisch, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Sauce auffüllen * Mit Bröseln bedecken und in heißem Ofen backen, bis die Brösel braun werden

2 Tassen gekocht. kalt. Fisch
1 Tasse Rahmsauce (Nr. 486)
Lorbeerblatt, Petersilie
½ Zwiebel
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Weckbrösel

220. Fischrouladen

für 4 Personen

Die Filets mit Zitronensaft beträufelt und mit Salz gewürzt einige Zeit stehen lassen * Die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und den Speck bräunen * Die feingeschnittenen Gurkenstückchen und die gehackte Petersilie untermengen * Mit der Masse die Filetstücke bestreichen, zusammenrollen und mit Hölzchen oder Klammern zusammenhalten * Die Rouladen im Mehl oder Weckmehl wenden und in der heißen Butter braun braten

Beigabe: Salzkartoffeln mit Tomatensauce *oder* Sauerkrautsalat

1 kg Fischfilets
Zitronensaft
Salz
1 Zwiebel
50 g Speck
1 Tasse Gurkenwürfel
Petersilie
Mehl oder Weckmehl
6 Eßl. Butter

221. Muscheln nach Bordelaiser Art

für 4 Personen

Die Muscheln gut gereinigt in Wasser aufstellen und so lange kochen, bis sich die Schalen öffnen * Die Brühe durch ein Haarsieb gießen * Aus dem Fett und Mehl eine dunkle Mehlschwitze bereiten, mit der Brühe ablöschen, das Brot und die Gewürze zugeben * Die Muscheln, von allen schwarzen Teilen befreit, etwa 15 Minuten in der Sauce kochen

Muscheln
2 Eßl. Mehl 2 Eßl. Butter
1 Scheibe trockenes Brot
1 Eßl. Tomatenmark
1 Zehe Knoblauch
1 Messerspitze gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer

222. Geröstete Austern

für 2 Personen

Die Austern gründlich waschen und bürsten * In eine Pfanne legen und im heißen Ofen backen, bis sie sich öffnen * Mit Salz und Pfeffer bestreuen und in der tiefen Muschelhälfte servieren

2 Dtzd. Austern
Salz u. Pfeffer

für 2 Personen

223. Gebratene Austern in Teig

2 Dtzd. Austern
Beignettenteig (Nr. 575)
Backfett

Die Austern aus der Schale nehmen, vom Bart befreien und zwischen einem Handtuch trocknen * In Teig tauchen und schwimmend in Backfett herausbacken * Abtropfen lassen und mit Zitrone und Petersilie garniert auf einer gefalteten Serviette anrichten

für 2 Personen

224a. Gebratener Hummer

1 Hummer
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
Weckbrösel
2 Eigelb
Schmalz

Das Hummerfleisch aus der Schale lösen * Das Schwanzfleisch in 4 Teile teilen, das Scherenfleisch nicht zertrennen * Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft beizen * In Brösel, in geschlagenes Ei und dann wieder in Brösel tauchen * In reichlich Schmalz braten und abgetropft servieren

für 2 Personen

224b. Hummer nach Pariser Art

1 kleiner Hummer
1½ Tassen Sauce Nr. 486
4 Eßl. Rahm
1 Eßl. Senf
2 Eßl. geriebenen Parmesan
Butterflöckchen

Gekochten Hummer (Nr. 54) der Länge nach teilen * Därme am Schwanzende herausziehen. Das Hummerfleisch und das der Scheren herausnehmen und kleinwürfelig schneiden * Mit der Sauce und den übrigen Zutaten vermengen * Die Mischung in die Brustpanzer füllen * Mit Butterflöckchen belegt im heißen Rohr überbacken (Seite 80)

225. Gebratener Hahn

für 2 Personen

1 Hähnchen
2—3 Eßl. Butter
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
Petersilie

Das zugerichtete Geflügel innen und außen mit Salz und Zitronensaft einreiben * Ein Stückchen Butter und ein Sträußchen Petersilie, zuvor in Salz und Pfeffer getaucht, sowie Herz und Leber einlegen * Das Hähnchen in der zerlassenen Butter wenden, die halbierte Zwiebel zugeben, auf allen Seiten anbraten * Etwas Wasser zugießen und zugedeckt auf kleiner Flamme langsam weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit begießen und zuletzt knusprig braten oder nach dem ersten Anbraten und Begießen in den Backofen stellen und dort fertig braten (Bratzeit ½—1 Stunde je nach Alter)

Beigabe: Kleine gebratene Kartöffelchen mit Salat und Kompott

226. Huhn vom Rost—amerikanische Art

für 2 Personen

1 Huhn
Salz
8 Eßl. Butter
¾ Tasse Wasser
4 Eßl. Mehl
Fülle Nr. 239

Das Huhn zurichten, füllen und zunähen * Auf den Rost mit dem Rücken nach unten legen und in die Fettpfanne stellen * Das ganze Geflügel außen mit Salz einreiben * 3 Eßlöffel Butter schaumig rühren, mit 2 Eßlöffeln Mehl vermischen und die Brust und die Beine damit bedecken * Die Pfanne am Boden mit Mehl bestreuen, in den heißen Ofen stellen und die Hitze verringern, wenn das Mehl gut gebräunt ist * Alle 10 Minuten mit der restlichen, in dem kochenden Wasser geschmolzenen Butter begießen, bis das Huhn gar ist * Nach Bedarf, um das Anbrennen des Mehls zu vermeiden, noch 1 Tasse kochenden Wassers zugeben * Während des Bratens das Huhn öfters umdrehen, damit es gleichmäßig bräunt, und, falls eine dicke Kruste gewünscht wird, 2—3mal mit Mehl bestäuben. Eine glasierte Oberfläche entsteht, wenn nur Butter ohne Mehl verwendet wird * Bratzeit für ein 4 Pfund schweres Huhn ungefähr 1½ Stunden

Beigabe: Grüner Salat *oder* Salatplatte

für 2–4 Personen

227. Backhähnchen

2 Hähnchen
Salz u. Pfeffer
1 Ei
Weckmehl
Backfett
Butter oder Schmalz

Die Hähnchen nach dem Zurichten halbieren, mit Salz und Pfeffer einreiben und in dem zerschlagenen Ei und Weckmehl wenden * In heißem Fett schwimmend herausbacken * Mit Zitronenschnitzen garniert servieren

Beigabe: Grüner Salat

für 4 Personen

228. Maryland Huhn

2 junge Hühner
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Mehl
1 Ei
½ Tasse Weckbrösel
⅓ Tasse zerlassene Butter
2 Tassen Rahmsauce (Nr. 486)

Die Hühner zurichten und zerteilen * Mit Salz und Pfeffer bestreuen, in dem Mehl, dem Ei und den Bröseln wenden * In eine gut gefettete Pfanne legen und 30 Minuten in heißem Ofen backen * Nach den ersten 5 Minuten mit der zerlassenen Butter begießen * Auf einer Schüssel gefällig anordnen und mit der Rahmsauce begießen

Beigabe: Grüner Salat *oder* junge Gemüse

für 3–4 Personen

229. Hühnerfrikassee

1 junges Huhn
Salz
Zitronensaft
3–4 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
einige Champignons
Pfeffer
4 Eßl. Wein
1–2 Eigelb
3 Eßl. süßer Rahm

Das Huhn zurichten und mit Salz und Zitronensaft einreiben * 5 Minuten in kochendes Salzwasser legen, herausnehmen und abtrocknen * In der Hälfte der Butter leicht anbraten, so daß es noch hell bleibt * Mit etwas Brühe übergießen und zugedeckt je nach Alter in 1–2 Stunden weichdämpfen * Herausnehmen, häuten, in Stücke zerlegen und warmstellen * Anstatt es zu dämpfen, kann das Huhn auch gekocht werden, wobei man noch eine Hühnerbrühe erhält * Aus der restlichen Butter, dem Mehl und der Brühe eine helle Buttersauce bereiten * Die in feine Scheiben geschnittenen Champignons, die Gewürze, den Zitronensaft und Wein zugeben und mit dem Eigelb und Rahm legieren * Die warmgestellten Fleischstücke hineinlegen und zugedeckt auf schwacher Flamme (Asbestteller) ziehen lassen

Beigabe: Breite Nudeln *oder* Reis mit Spargeln

→

Huhn — afrikanische Art (Nr. 232)
Reis (Nr. 610 oder Seite 22), Salat Lorette (Nr. 409)

Huhn - afrikanische Art

Siehe gegenüberstehende Seite, Nr. 232

Reis, trocken gekocht

Für 4 Personen: 1½ Tassen unpolierter Reis, 3 l Wasser, 1 Eßl. Salz

Den Reis waschen, in kaltem, schwach gesalzenem Wasser zusetzen und einmal aufkochen * Das Wasser so weit abgießen, daß es den Reis eben noch bedeckt * Auf ganz kleiner Flamme, besser noch auf Asbest, in ungefähr 12 Minuten gardämpfen, dabei den Deckel hermetisch verschlossen lassen (S. 23)

Salat Lorette

Für 4 Personen: 2 Handvoll Ackersalat, 1 kleine Sellerieknolle, 1 rote Rübe, 2–3 Eßl. Öl, 1–2 Eßl. Essig, Salz und Pfeffer

Den Ackersalat waschen, die welken Blätter entfernen * Die Sellerieknolle schälen und in dünne Stäbchen schneiden * Die gekochte rote Rübe feinhobeln * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade bereiten und den Salat damit anmachen

230. Huhn auf Reis mit Spargel

für 4 Personen

Das Huhn kochen, häuten und zerlegen * Eine helle Buttersauce (Nr. 486) bereiten, mit Hühnerbrühe ablöschen und mit dem Wein abschmecken * Die Fleischstücke darin aufkochen und vor dem Anrichten mit dem Eigelb legieren * Den Reis zubereiten * Die Spargeln kochen (nur das Kopfende etwa 1/3 der Spargeln verwenden) * Auf einer Platte den Reis anrichten, das Geflügel darauf häufen, die Spargeln ringsherum — jeweils 4—6 Stück beieinander — anordnen und das Gericht mit der Sauce begießen

1 Suppenhuhn
2—3 Eßl. Butter
6 Eßl. Mehl
1/2 Tasse Weißwein
Salz u. Pfeffer
Muskat
1/2 Eßl. Zitronensaft
1—2 Eigelb
1 kg Spargeln
Reis (S. 22)

231. Gebratene Hühnerleber — amerikanische Art

für 3—4 Personen

Den Speck in kleine Stücke schneiden und 5 Minuten in der Butter braten * Den Speck herausnehmen, die feingehackte kleine Zwiebel in das Fett legen und 2 Minuten darin braten * Die zugerichteten Hühnerlebern hineinlegen und 2 Minuten braten * Das Mehl, die braune Sauce, den Zitronensaft und die geschnittenen Pilze zugeben und 2 Minuten zusammen dämpfen * Auf einer heißen Platte mit fein gehackter Petersilie bestreut anrichten

Beigabe: Kartoffelpüree mit gebratenen Apfelscheiben oder grünem Salat

1 Scheibe Speck
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
6 Hühnerleber
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Sauce (Nr. 488)
1 Teel. Zitronensaft
1/4 Tasse Pilze

232. Huhn—afrikanische Art

für 3—4 Personen

Die Gewürze zu einer Paste zerstoßen * Das Huhn zurichten, zerlegen und mit der Gewürzpaste bestreichen * In der heißen Butter auf allen Seiten anbraten und auf schwachem Feuer zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen * Mit heißem Wasser auffüllen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist und kochen, bis das Huhn gar und die Sauce ziemlich eingekocht ist (Seite 104/105)

Beigabe: Reis

1 Huhn
1 Handvoll Schalotten
2 Zehen Knoblauch
6 Nelken
1 Stückchen Ingwer
1 Eßl. Paprika
1/2 Teel. Pfeffer, Salz
2 Lorbeerblätter
4 Eßl. Butter

für 4 Personen

233. Huhn als Gabelfrühstück

2 Tassen kalte, gekochte Hühnerfleischwürfel
4 Eßl. Butter
1 Gelbe Rübenscheibe
1 Zwiebelscheibe
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Hühnerbrühe
4 Eier, Salz u. Pfeffer
2/3 Tassen Zwiebackbrösel

Die gelbe Rüben- und Zwiebelscheibe in 2 Eßlöffel Butter 5 Minuten dämpfen * Das Mehl und nach und nach die Hühnerbrühe zugeben * Vom Feuer nehmen und durchseihen * Die Hühnerfleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sauce in eine mit Butter leicht bestrichene Schüssel geben * Vier Nester davon machen und in jedes ein Ei schlagen * Die Brösel mit der restlichen zerlassenen Butter vermengen und über das Gericht streuen * In mäßig heißem Ofen backen, bis das Weiße der Eier fest ist

für 4 Personen

234. Hühner-Soufflé

3 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
2 Tassen Milch
Salz u. Pfeffer
1/2 Tasse Weckbrösel
2 Tassen kalte, gekochte Hühnerfleischwürfel
3 Eier
1 Eßl. Petersilie

Aus der Butter, dem Mehl, der Milch, Salz und Pfeffer eine weiße Sauce kochen * Die Weckbrösel zugeben und 2 Minuten kochen * Vom Feuer nehmen, das fein gehackte Fleisch, die Eigelb und die gehackte Petersilie zugeben * Den steifen Eierschnee unterziehen * In eine mit Butter bestrichene Auflaufform füllen und 35 Minuten bei mäßiger Hitze langsam aufziehen * An Stelle von Hühnerfleisch kann auch Kalbfleisch verwendet werden

Beigabe: Pilzsauce

für 4 Personen

235. Huhn in Burgunder

1 junges Huhn
5 Eßl. Butter
5 kleine Zwiebeln
50 g Speck
1/2 Eßl. Mehl
2 Tassen Burgunder
1 Glas Kognak
1 Lorbeerblatt
1 Stengel Petersilie
1 kleiner Stengel Thymian
Salz, Pfeffer u. Muskat
Büchsen-Champignons

Das Huhn zurichten und zerlegen * In einer Kasserolle die Zwiebeln und den in Würfel geschnittenen Speck in der Butter dämpfen * Die Zwiebeln und den Speck herausnehmen * In das Bratfett das Hühnerfleisch legen, mit dem Mehl bestreuen und auf allen Seiten goldbraun braten * Den Wein, den Kognak und die Gewürze zugeben und zugedeckt 30 Minuten dämpfen * Das Fleisch herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen * Die Sauce durch ein Haarsieb gießen und nochmals aufs Feuer bringen * Die gebratenen Zwiebelchen, Speckwürfel, einige Scheiben Büchsenchampignons und noch etwas Butter beigeben und recht heiß über das angerichtete Huhn gießen

236. Brathuhn à la bonne Femme

für 4 Personen

Das zugerichtete Huhn in 4 Teile zerlegen und mit Salz und Pfeffer einreiben * In der Butter mit der zerschnittenen Zwiebel leicht anbraten * Die Kartoffeln, etwas Paprika und die Brühe zugeben und zugedeckt halbgar dämpfen * Die Erbsen und gehackte Petersilie beigeben und alles vollends weichdämpfen * Nach Belieben mit etwas Wein abschmecken
Auf vorgewärmter Platte hübsch anrichten

1 junges Huhn
Salz u. Pfeffer
3—4 Eßl. Butter
1 Zwiebel
20 rund ausgestochene Kartöffelchen od. Schnitze
Paprika
1 Tasse Fleischbrühe
125 g grüne Erbsen
Petersilie
1—2 Eßl. Weißwein

237. Paprika-Huhn

für 4 Personen

Das Huhn zurichten, in 4 Teile zerlegen und mit Salz und Pfeffer einreiben * Mit der Zwiebel in der heißen Butter auf allen Seiten anbraten * Das Huhn herausnehmen, den Paprika in das Fett streuen, ganz kurz darin erhitzen, das Mehl zugeben und mit Brühe ablöschen * Das Huhn zurückgeben und in der Sauce zugedeckt weichdämpfen * Mit dem Rahm übergießen und mit Salz und Paprika abschmecken

Beigabe: Spätzle, Teigwaren oder Reis

Auf dieselbe Weise kann Huhn mit Curry bereitet werden: an Stelle von Paprika wird ein Teelöffel Curry genommen

1 Huhn
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel
3—4 Eßl. Butter
1 Eßl. Paprika
2—3 Eßl. Mehl
Fleischbrühe
½ Tasse süßer Rahm

238. Gebratene Tauben

für 2 Personen

Die Tauben sofort nach dem Schlachten rupfen, ausnehmen, flammieren und waschen, Kopf und Füße entfernen * Innen und außen mit Salz und Zitronensaft einreiben * Das Brötchen in etwas Milch einweichen, ausdrücken und zerpflücken * Die Leber und das Herz fein hacken * Die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie mit etwas Butter andämpfen und das Brötchen zu-

2 Tauben
Salz
Zitronensaft.
Fleischbrühe
2 Eßl. Butter
1 Teel. Mehl

zur Fülle:
1 Brötchen
1 Zwiebel
Petersilie
½ Eßl. Butter
1 Ei
Muskat, Pfeffer, Salz

geben * Vom Feuer nehmen, mit dem Eigelb, dem gehackten Herz und der gehackten Leber vermengen, mit den Gewürzen gut abschmecken und den Eierschnee unterziehen * Die Tauben mit der Masse füllen, zunähen, dressieren und 5 Minuten in kochender Fleischbrühe ziehen lassen * Mit der heißen Butter begießen und im Backofen oder auf dem Feuer unter häufigem Begießen in etwa 30 Minuten fertigbraten * Den Bratensatz mit dem Mehl und etwas Wasser zu einer Sauce aufkochen, würzen und zu den halbierten Tauben reichen * Auf gut vorgewärmter Platte servieren

Beigabe: Bratkartoffeln mit verschiedenen Salaten, oder junge Gemüse

für 4—6 Personen

239. Poularde

1 Poularde
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
1 große Speckscheibe
1 Tasse Wasser
1 Zwiebel
2—4 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
zur Fülle:
2 Brötchen
1—2 Eier
Leber
Herz
Salz u. Pfeffer
Muskat

Das Geflügel zurichten, waschen und abtrocknen, Kopf und Flügelenden abschneiden * Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben * Aus den angegebenen Zutaten eine Fülle herstellen und in die Poularde einnähen. Soll die Poularde ungefüllt bleiben, ein gewürztes Petersiliensträußchen, Butterstückchen und 1 zerhackte Trüffel einlegen * Die Brust mit dem Speck umwickeln, dressieren und in die Kasserolle legen * Das heiße Wasser darübergießen, die Zwiebel hineinschneiden und zugedeckt fertigdämpfen * Nach Verdampfen des Wassers, im eigenen Fett auf allen Seiten knusprig braten * Bratzeit etwas über 1 Stunde, gefüllt 1½ Stunden

Eine andere Zubereitungsart: Die Poularde nach dem Andämpfen mit Butter übergießen, in den Backofen stellen und unter häufigem Begießen knusprig werden lassen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und Wasser eine Sauce bereiten

Beigabe: Grüner Salat *oder* junge Gemüse und Pariser Kartöffelchen

240. Gefüllte Gans

1 Gans
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
2 Tassen Wasser
1 Eßl. Mehl

Die Gans zurichten, waschen und abtrocknen, Kopf und Füße abschneiden * Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft innen und außen einreiben und 1—2 Stunden ziehen lassen * Nach Belieben füllen * Zunähen und dressieren * In eine Kasserolle legen, mit dem heißen Wasser übergießen und zugedeckt dämpfen lassen, bis sie im eigenen Fett brät * Von Zeit zu Zeit wenden und mit einer Gabel in die Haut unterhalb der Keulen stechen, daß das Fett herausläuft * In den Backofen stellen und aufgedeckt unter häufigem Begießen knusprig braten * Eine junge Gans braucht etwa 1 Stunde, eine ältere 2—3 Stunden Bratzeit. (Wenn die Gans nicht genügend knusprig wird, herausnehmen, mit Butter bepinseln und auf den Rost legen) * Aus dem Bratensatz mit Mehl und Wasser eine Sauce bereiten und gut abschmecken. (Sehr fetten Bratensatz zuvor abfetten.) * (Seite 112)

Beigabe: Kartoffelklöße *oder* Salzkartoffeln mit Rotkraut und Kompott

a)
3 Brötchen
1 Tasse Milch
Herz und Leber
1 Zwiebel, Petersilie
1 Eßl. Butter
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Zur Fülle a: Die Brötchen in der Milch einweichen, ausdrücken und zerpflücken * Die gehackte Zwiebel und Petersilie in der Butter andämpfen, das Brötchen kurz mitdämpfen * Vom Feuer nehmen, Herz und Leber feingewiegt, sowie das Eigelb zugeben, zuletzt den Eierschnee unterziehen * Mit Gewürzen abschmecken

b)
1 Eßl. Butter
1 Zwiebel, Petersilie
Herz und Leber
375 g gekochte Kartoffeln
½ Tasse süßer Rahm
1 Ei
Salz u. Pfeffer

Zur Fülle b: Die gehackte Zwiebel und Petersilie in der Butter dämpfen * Das Herz und Leber feingewiegt kurz mitdämpfen * Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben * Mit dem Rahm und dem verrührten Ei vermengen * Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Geschmack eine Prise Majoran zugeben

c)
750 g Kastanien
1 Eßl. Butter
1 Teel. Zucker, Salz
1 Tasse Fleischbrühe

Zur Fülle c: Die Kastanien kreuzweise einschneiden * In den Backofen stellen, rösten und schälen * Den Zucker in der Butter hellgelb brennen * Die Kastanien zugeben, mit der Fleischbrühe ablöschen, würzen und weichdämpfen

241. Fettgans

1 Gans (gemästet)

Die Gans häuten (die Haut des Halses dabei nicht zerschneiden, weil sie später gefüllt wird) * Die übrige Haut in nicht zu kleine Vierecke schneiden und mit dem inneren Fett zusammen auslassen * Die Gans in Brust-, Keulen-, Flügel- und Rückenstücke zerlegen * Die nachfolgenden Gerichte (Nr. 242—244) daraus zubereiten

für 2 Personen

242. Gänsebrust, Gänsekeulen

1 Gänsebrust oder Keulen
2½ Eßl. Butter oder Gänsefett
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
1 Teel. Mehl
Brühe

Die abgezogene Gänsebrust bzw. die Keulen (diese nicht abziehen!) mit Salz und Pfeffer einreiben * Mit der Zwiebel im heißen Fett auf allen Seiten anbraten, mit Brühe übergießen und zugedeckt weichdämpfen * Zuletzt aufgedeckt knusprig braten * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Brühe eine Sauce bereiten und über das aufgeschnittene Gänsefleisch gießen

Beigabe: Salzkartoffeln mit Rotkraut *oder* Krautsalat

für 2 Personen

243. Gefüllter Gänsehals

1 Gänsehals (Haut)
Herz
Leber
2 Zwiebeln
Petersilie
2 Brötchen
2 Eßl. Gänseschmalz oder Butter
1—2 Eier
Salz u. Pfeffer
Muskat

Leber und Herz fein hacken * 1 Zwiebel und die Petersilie fein schneiden und mit dem eingeweichten und zerpflückten Brötchen, der Leber und dem Herz im Fett andämpfen * Mit dem Ei und den Gewürzen vermengen und in den Gänsehals einnähen * Im heißen Fett mit der anderen Zwiebel auf allen Seiten anbraten, mit etwas Brühe oder Wasser ablöschen und zugedeckt 30 Minuten dämpfen * Aufgedeckt mit Salz und Pfeffer bestreuen und knusprig braten oder noch kurz in den Backofen stellen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Brühe eine Sauce bereiten und zu dem aufgeschnittenen Gänsehals reichen

Beigabe: Kartoffel- und grüner Salat

244. Gänseklein

für 2—3 Personen

Füße und Magen brühen und häuten. Den Kopf auseinanderhacken (Augen entfernen) * Die übrigen Stücke in passende Teile zerlegen * Alles in kaltem Wasser mit Salz und Suppengrün aufstellen und weichkochen * Aus der Butter und dem Mehl eine helle Buttersauce bereiten, mit Gänsebrühe ablöschen und die Fleischstücke hineinlegen * Gut durchkochen lassen, nach Bedarf noch Brühe zugeben * Zuletzt die gehackte Petersilie zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und je nach Geschmack noch Muskat, Zitronensaft oder Rahm beigeben

Beigabe: Salzkartoffeln

Füße
Magen
Kopf
Hals
Flügel
Herz
Salz
Suppengrün
2 Eßl. Butter
5 Eßl. Mehl
Pfeffer
1 Handvoll Petersilie

245. Gänseleberschnitzel

für 2 Personen

Die Leber in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Paprika bestreuen und leicht im Mehl wenden * In etwas Butter anbraten, dann herausnehmen und warmstellen * Zu dem Bratensatz ein Glas Portwein und einige frische Trüffelstückchen geben. Nach Belieben die Sauce mit etwas Mehlbutter bündiger machen * Die Sauce würzen und die entkernten weißen Weinbeeren darin erwärmen * Über die Leber gießen und diese mit den Weinbeeren garnieren

Beigabe: Kartoffelpüree

1 Gänseleber
Paprika
Mehl
1 Eßl. Butter
1 Glas Portwein
Trüffel
Mehlbutter (Nr. 527)
2 Handvoll frische Weinbeeren
Salz

246. Gänseleber mit Äpfeln

für 1—2 Personen

Die Leber in passende Stücke schneiden und leicht im Mehl wenden * In der Butter auf jeder Seite kurz anbraten, dann auf eine heiße Platte legen, zudecken und warmgestellt ziehen lassen * Den Apfel und die Zwiebel in Scheiben schneiden und im Bratsatz braten * Zu der Leber geben und würzen * Den Bratensatz mit etwas Wasser aufkochen, würzen und über das Gericht gießen *

Beigabe: Kartoffelpüree oder Reis

1 Gänseleber
Mehl
1 Eßl. Butter
1 Apfel
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer

für 4 Personen

247. Gebratene Ente

1 junge Ente
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
Mehl
Brühe

Die Ente zurichten, Kopf, Flügelspitzen und Füße abhacken * Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben * Gefüllt oder ungefüllt in der heißen Butter mit der zerschnittenen Zwiebel auf allen Seiten anbraten, mit Fleischbrühe oder Wasser ablöschen und zugedeckt weichdämpfen * Ist die Flüssigkeit verdampft, die Ente von Zeit zu Zeit wenden und begießen, bis sie gar und knusprig ist, oder: wenn sie fast gar ist, auf den Rost legen, mit Butter oder Fett übergießen und knusprig braten. (Bratzeit für eine junge ungefüllte Ente etwa 1 Stunde, für eine gefüllte 1¼ Stunde) * Aus dem Bratensatz mit etwas Mehl und Brühe oder Wasser eine Sauce bereiten

Beigabe: Rotkraut, Salzkartoffeln

a) 2 Brötchen
1—2 Eier
1 kleine Zwiebel
Petersilie
Salz u. Pfeffer
Muskat

Zur Fülle a: Die feingewiegte Zwiebel und Petersilie in der Butter andämpfen, die eingeweichten, ausgedrückten und zerpflückten Brötchen zugeben und kurz mitdämpfen * Leber und Herz feinwiegen, mit den Eiern, dem Gewürz und dem übrigen vermengen

b) ¾ Tasse Zwiebackbrösel
½ Tasse gehackte Erdnüsse
½ Tasse süßer Rahm
2 Eßl. Butter
wenig Zwiebelsaft
Salz u. Pfeffer

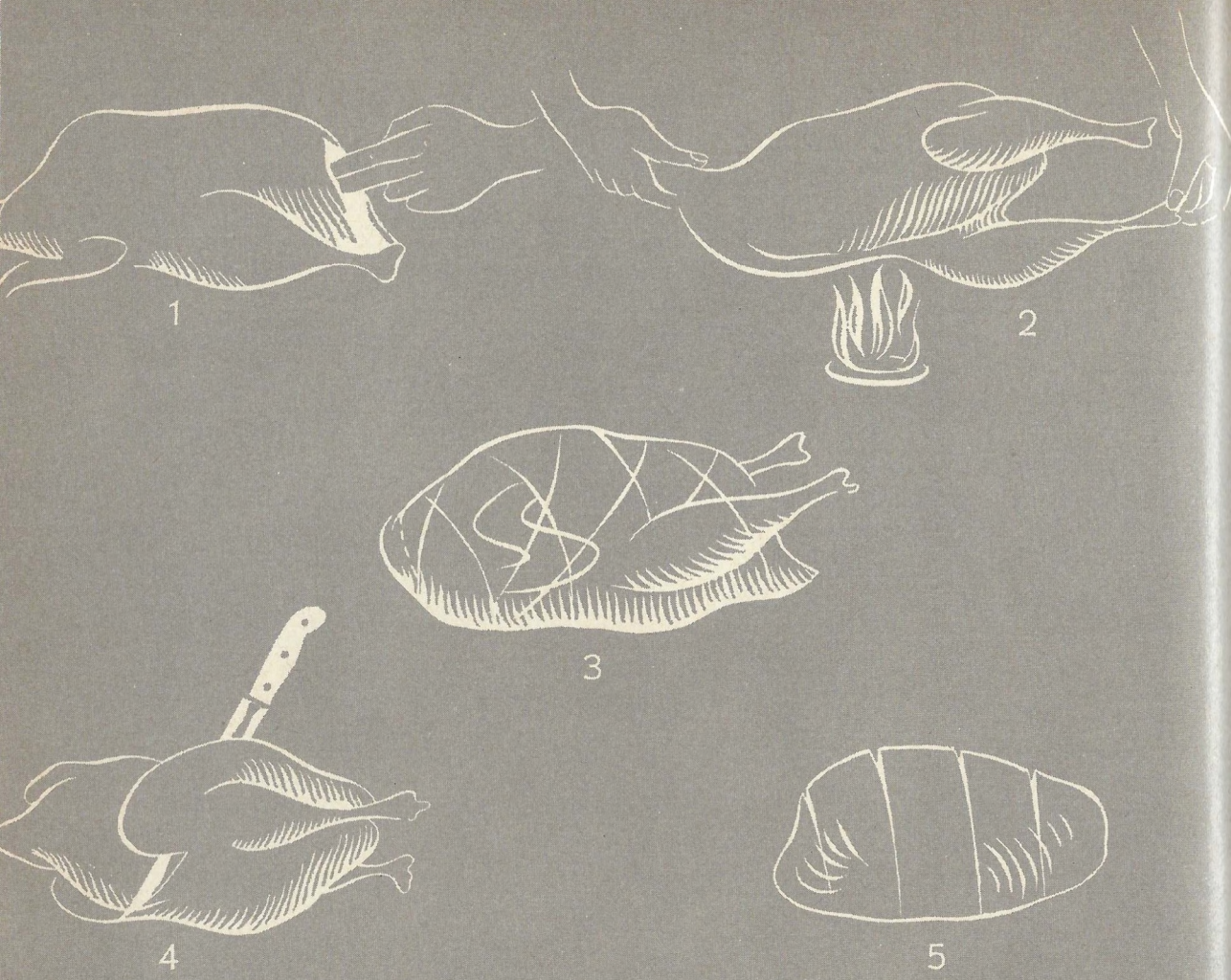
Zur Fülle b: Alle Zutaten der Reihe nach vermengen und die Ente damit füllen

für 4 Personen

248. Ente mit Orangen

1 junge Ente
2 Eßl. Butter
Orangensauce (Nr. 495)
2 Orangen

Eine gebratene Ente bereiten (Nr. 247) * Die Sauce mit Orangensauce mischen * Die Orangen schälen, in Scheiben oder Schnitze zerlegen, in Butter kurz anbraten und den Braten damit umlegen



Zurichten von Geflügel (Seite 8)

1. Ausnehmen
2. Flammieren
3. Dressieren
4. Tranchieren
5. Wie das Bruststück zerteilt wird

249. Truthahn vom Rost

für 8 Personen

1 Truthahn
Salz
1 Tasse Butter
1/4 Tasse Mehl
1/2 Tasse Wasser

Den Truthahn zurichten, die Kropfhaut füllen und zunähen * Ganz mit Salz einreiben, Brust, Beine und Flügel mit 1/2 Tasse schaumig gerührter und mit dem Mehl vermischter Butter einreiben * Mit dem Rücken nach unten auf den Rost legen und in die Fettpfanne stellen * Die Pfanne am Boden mit Mehl bestreuen, in den heißen Ofen stellen und die Hitze vermindern, sobald das Mehl auf dem Truthahn zu bräunen beginnt * Alle 15 Minuten begießen, bis der Truthahn in etwa 3 Stunden gar ist * Zum Begießen die restliche, in dem kochenden Wasser geschmolzene Butter nehmen * Nach Bedarf mit dem Fett aus der Pfanne begießen und noch Wasser zugeben * Während des Bratens den Truthahn öfter wenden, damit er gleichmäßig braun wird * Sollte er zu rasch bräunen, mit einem mit Butter bestrichenem Papier bedecken * Vor dem Anrichten die beim Dressieren verwendeten Fäden entfernen * Mit Petersilie, Selleriespitzchen oder gekräuselter Sellerie und Ringen von in Scheiben geschnittenen gelben Rüben — auf einen feinen Draht aufgereiht — garnieren

Beigabe: Kartoffelpüree mit Weinkraut *oder* Gemüseplatte *oder* Salatplatte

250. Truthahnfülle

500 g Weißbrot
1/3 Tasse fettes, gesalzenes Schweinefleisch
Herz und Leber
1 Ei
Salz u. Pfeffer
Salbei oder Trüffel

Das Brot entrinden, in Scheiben schneiden und rösten, bis es zart braun ist * Durch den Wolf drehen und mit heißem Wasser befeuchten * Das fein gehackte Schweinefleisch, Herz und Leber des Truthahns, das Ei und die Gewürze je nach Geschmack zugeben und alles gut vermengen

für 3—4 Personen

251. Truthahnkroketten

250 g Truthahnfleisch (Reste v. kaltem Truthahnbraten)
125 g Schinken
65 g Champignons
2 Eßl. Butter
1 Tasse Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Petersilie
2 Eier
Weckmehl
Backfett

Das Fleisch von den Knochen lösen und mit dem Schinken fein verwiegen * Die Champignons fein hacken und in Butter dämpfen * Die Fleischbrühe dazugießen und kochen lassen, bis die Sauce zur Hälfte eingekocht ist * Noch etwas Butter, die Gewürze und die gehackte Petersilie zugeben und 10 Minuten langsam kochen lassen * Durch ein Sieb drücken und mit dem Eigelb legieren * Die Sauce mit dem Fleisch und Schinken mischen und aus der Masse nach dem Erkalten längliche Klöße (Kroketten) formen * Im geschlagenen Eiweiß und Weckmehl zweimal hintereinander wenden und in heißem Fett schwimmend herausbacken

Beigabe: Salate

für 4 Personen

252. Gebratene Wildente

1 Wildente
Salz u. Pfeffer
4 Scheiben Schweinefleisch
Fülle Nr. 247

Die Ente zurichten und füllen * Auf den Rost legen und in die Fettpfanne stellen * Mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Brust mit dünnen, fetten, gesalzenen Schweinefleischscheiben bedecken * 20–30 Minuten in sehr heißem Ofen braten * Alle 5 Minuten mit dem abfließenden Fett begießen

Beigabe: Orangensauce oder Johannisbeergelee

für 4 Personen

253. Fasan

1 Fasan
1 große Speckscheibe
2—4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Fleischbrühe
½ Tasse Rahm
1 Teel. Mehl

Den Fasan zurichten, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und die Brust mit Speck umbinden * In einer Kasserolle mit der heißen Butter übergießen und im Backofen unter fleißigem Begießen in etwa 1 Stunde fertigbraten * Den Rahm darüber geben und wieder kurz in den Ofen stellen * Tranchieren und warmstellen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Fleischbrühe eine Sauce bereiten

Beigabe: Kartoffelpüree mit Champagnerkraut

254. Rebhuhn, Haselhuhn

für 4 Personen

4 junge Rebhühner (oder Haselhühner)
Salz u. Pfeffer
50 g Speck
2–3 Eßl. Butter
Wacholderbeeren
1 kleine Zwiebel
½ Tasse süßer Rahm

Die Hühner zurichten, innen und außen abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Speckscheiben umwickeln. Nach Belieben unter die Speckscheiben noch ein Traubenblatt binden * In jedes Huhn ein Stückchen Butter und einige zerdrückte Wacholderbeeren stecken * In eine Kasserolle legen und mit der heißen Butter übergießen * Zwiebel und Gewürze zugeben und in etwa 30 Minuten bei guter Hitze braten * Zuletzt den Rahm darüber gießen und anrichten

Beigabe: Kartoffelpüree mit Champagnerkraut *oder* Chicoréesalat mit Ananas

255. Falsche Rebhühner

für 4 Personen

2 große fette Tauben
2 Eßl. Butter
Wacholderbeeren
Salz u. Pfeffer 1 Zwiebel
1 Teel. Mehl
50 g Speck
zur Beize:
1 Tasse Wasser
5 Eßl. Essig
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke,
1 Zwiebel, Gewürzkörner
Salz u. Pfeffer

Die Tauben zurichten und über Nacht mit der aus den angegebenen Zutaten bereiteten Beize bedeckt ziehen lassen * Abtrocknen, mit Salz und Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren würzen und mit Speckscheiben umwickeln * In der heißen Butter anbraten, die Zwiebel dazu schneiden, mit etwas Brühe übergießen und in etwa 40 Minuten zugedeckt weichdämpfen oder aufgedeckt im Backofen braten, dabei von Zeit zu Zeit wenden und begießen * Nach Belieben mit ½ Tasse sauren Rahms begießen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Wasser eine Sauce bereiten

Beigabe: Kartoffel- *oder* Kastanienpüree mit Sauerkraut

256. Wachteln

für 4 Personen

4 Wachteln
Salz u. Pfeffer
Wacholderbeeren
4 Weinblätter
4 Speckscheiben
4 Eßl. Butter
4 Eßl. Wein
1 Messerspitze Mehl

Die Wachteln zurichten (möglichst frisch verwenden, da sie sonst tranig schmecken) und innen und außen mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben * Zuerst mit den Weinblättern, dann mit den Speckscheiben umbinden * In der heißen Butter in etwa 15 Minuten fertigbraten * Aus dem Bratensatz mit einer Messerspitze Mehl und dem Wein eine Sauce herstellen

Beigabe: Kartoffel- *oder* Kastanienpüree

für 4 Personen

257. Krammetsvögel

8 Krammetsvögel
Salz u. Pfeffer
8 Scheiben Speck
4 Eßl. Butter
Wacholderbeeren
Weißbrot

Die Vögel zurichten, die Kopfhaut (mit den Federn) abziehen, die Augen entfernen, Krallen stutzen, die unteren Gelenke der Füße nach oben biegen * Mit Salz und Pfeffer innen und außen leicht einreiben und mit den Speckscheiben umbinden * Die heiße Butter darüber gießen und am Spieß, auf dem Grill oder in einer Kasserolle unter Zugabe von einigen Wacholderbeeren in 10 bis 15 Minuten braten * Weißbrotscheiben entrinden, in etwas Butter anrösten und beim Anrichten die Vögel darauf legen * Den Bratensatz mit ganz wenig Wasser aufkochen und darüber gießen

Beigabe: Kartoffelpüree mit in Butter gedämpften Weinbeeren

für 5–6 Personen

258. Auerhahn

1 Auerhahn
Speck
Salz u. Pfeffer
Petersilie
1 Stengel Thymian
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tasse Fleischbrühe
1 Teel. Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Zitrone
½ Teel. Mehl

Den Hahn mindestens 8 Tage hängen lassen, dann zurichten * Brust und Schlegel mit Speckstreifen spicken * Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Thymian mischen, den Auerhahn innen und außen damit einreiben * In der heißen Butter mit der geschnittenen Zwiebel anbraten * Die Brühe darüber gießen, die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, die Zitronenscheiben ohne Schale und Kern zugeben und zugedeckt unter öfterem Wenden in 1½ Stunden weichdämpfen * Zuletzt aufgedeckt auf allen Seiten knusprig werden lassen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Brühe eine Sauce bereiten

Beigabe: Kastanienpüree mit Sauerkraut

für 4 Personen

259. Birkhahn

1 Birkhahn
1 Scheibe Speck
2–4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Fleischbrühe
½ Tasse saurer Rahm
1 Teel. Mehl

Einen jungen Hahn wie einen Fasan (Nr. 253) zubereiten, ältere Vögel vorteilhafterweise einige Tage in Beize legen * Bratzeit etwa 1 Stunde

Beigabe: Kartoffelpüree mit Champagnerkraut

1948er
Escherndorfer Sylvaner
natur
FRANKENWEIN

260. Schnepfen

für 4 Personen

Die Vögel zurichten, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und in Speckscheiben einbinden * In der heißen Butter mit wenig Zwiebeln in 15—20 Minuten braten * Den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe oder Bratensauce zu einer Sauce aufkochen * Beim Anrichten mit Schnepfenbrötchen (Nr. 261) und Zitronenscheiben garnieren

2 Schnepfen
Salz u. Pfeffer
Speckscheiben
3 Eßl. Butter
½ Zwiebel
Fleischbrühe
oder Bratensauce

261. Schnepfenbrötchen

für 4 Personen

Die Eingeweide der Schnepfen — ohne Magen — mit dem Speck fein verwiegen * Mit der gehackten Petersilie in der Butter kurz andämpfen * Die übrigen Zutaten beimengen und zusammen durch ein Sieb streichen * Auf Weißbrotscheiben häufen und kurz vor dem Essen einige Minuten im Ofen überbacken

Schnepfeneingeweide
2 Scheiben Speck
1 Teel. gehackte Petersilie
1—2 Eßl. Butter
1 gehackte Chalotte
1 Eßl. Weckmehl
1 Eßl. Rotwein
1 Teel. Kognak
1 Teel. Zitronensaft
2 Eigelb
Salz u. Pfeffer
Weißbrot

für 4 Personen

262. Schnitzel

4 Schnitzel
4 Eßl. Butter
Salz und Pfeffer
Paprika
Zitrone

Die Schnitzel 10 Minuten in etwas Milch legen * Abtrocknen und ganz leicht klopfen * Würzen und in der heißen Butter auf beiden Seiten goldgelb braten * Den Bratsatz mit ganz wenig Wasser aufkochen und über die Schnitzel gießen * Wird mit Paprika gewürzt; diesen erst zugeben, wenn die Schnitzel angebraten sind * Mit Zitronenvierteln garniert anrichten

Paprikaschnitzel wird auf dieselbe Art zubereitet * Den Bratsatz mit Rahm kurz aufkochen

für 4 Personen

263. Kalbsmedaillons Mignon

1 Kalbsfilet
4 Eßl. Butter
Salz, Pfeffer, Paprika
zum Belag:
Tomaten, Spargelspitzen, Champignons oder Gänseleberpastete

Das Filetstück in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden * Würzen und in heißer Butter goldgelb braten * Beim Anrichten auf jedes Medaillon in Butter gedünstete Tomatenscheiben, Spargelspitzen, Champignons oder Scheiben von Gänseleberpastete setzen * Den Bratfond mit wenig Wasser aufkochen und übergießen

Beigaben: Reis *oder* Kartoffelpüree, Salate *oder* feine Gemüse

für 4 Personen

264. Wiener Schnitzel

4 dünne Schnitzel
Salz und Pfeffer
Mehl
1 Ei
Brösel
1 Tasse Öl
3 Eßl. Butter
1 Bund Petersilie
1/2 Zitrone

Das Fleisch erst kurz vor der Zubereitung würzen * Erst in Mehl, danach in Ei und Brösel wenden * Im heißen Öl knusprig backen * An den Petersiliezweigen die Stengel kürzen, waschen und wieder trocknen * In der Butter rösch werden lassen, ohne daß sie dabei ihre grüne Farbe verlieren * Die Schnitzel gut abgetropft auf heißer Platte anrichten, die Petersilie mit Butter übergießen * Mit Zitronenschnitzen garnieren

Beigabe: Kartoffelsalat, grünen Salat *oder* feine Gemüse

265. Geschnitzeltes Kalbfleisch (italienisch)

für 4 Personen

Die Schnitzel in schmale Streifen schneiden * In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch rasch darin fertig braten * Würzen und mit Zitronenschnitzen garniert anrichten

Beigabe: Butterreis mit grünem Salat

4 Schnitzel
3 Eßl. Öl
Salz u. Pfeffer
Zitrone

266. Kalbfleischvögel

für 4 Personen

Die Zwiebel und Petersilie fein hacken und in 1 Eßlöffel Butter dämpfen * Die Sardellen entgräten, fein wiegen und zugeben * Das Kalbfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und klopfen * Mit der Fülle bestreichen, zusammenrollen und mit Hölzchen zusammenhalten * Die restliche Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbfleischvögel darin anbraten * Etwas Wasser darüber gießen und zugedeckt weichdämpfen * Ist das Wasser verdampft, eine Messerspitze Mehl daneben mitrösten * So viel Wasser oder Rahm zugeben, als Sauce benötigt wird, und mit Gewürz abschmecken * (Seite 129)

Beigabe: Kartoffelpüree

500 g Kalbfleisch (Schlegel)
3 Eßl. Butter
1 Zwiebel
Petersilie
3 Sardellen oder
Sardellen-Paste
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer

267. Kalbsnuß Trianon

für 4 Personen

Die Kalbsnuß häuten und mit den Zungen-, Trüffel- und Speckstückchen spicken * Leicht salzen und in der heißen Butter auf allen Seiten anbraten * Die Fleischbrühe oder das Wasser darüber gießen und zugedeckt weichdämpfen * Ist die Flüssigkeit verdampft, daneben im Bratfett das Mehl hellbraun rösten und so viel Wasser zugeben, als Sauce gewünscht wird * Mit dem Rahm abschmecken und würzen

Beigabe: Blumenkohl polnisch

500 g Kalbsnuß
50 g Zunge
wenig Trüffel
50 g Speck
3 Eßl. Butter
1 Tasse Fleischbrühe
oder Wasser
1 Teel. Mehl
2 Eßl. süßer Rahm

für 2 Personen

268. Kalbskoteletten, naturell

2 Kalbskoteletten
Salz u. Pfeffer
3 Eßl. Butter
Zitrone

Die Koteletten am Knochen einschneiden und das Fleisch etwas zurückstreifen, von dem langen Knochenstück etwa die Hälfte entfernen * Die Koteletten klopfen und mit Salz und Pfeffer einreiben * Leicht in Mehl wenden und in der heißen Butter langsam auf beiden Seiten anbraten * Zugedeckt auf kleinem Feuer etwas ziehen lassen * Mit Zitronenschnitzen garniert anrichten

Beigabe: Butterbohnen, Spinat, Blumenkohl, Kohlrabi u. a. Gemüse

für 2 Personen

269. Kalbskoteletten, paniert

2 Kalbskoteletten
1/2 Ei, Brösel
Salz u. Pfeffer
Zitrone
Backfett

Zubereitung wie Wiener Schnitzel (Nr. 264)
Mit Zitronenschnitzen anrichten

Beigabe: Gemüse *oder* Salatplatte

für 4 Personen

270. Kalbsleber

500 g Kalbsleber
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Die Leber in Scheiben schneiden * In etwas Milch und Mehl wenden und zusammen mit den Zwiebelringen in der Butter braten * Auf eine vorgewärmte Platte legen, würzen und die knusprigen Zwiebelringe darüber häufen * Im Bratensatz eine Messerspitze Mehl hellbraun rösten, mit Wasser ablöschen, abschmecken und durchkochen * Die Sauce durchgeseiht zu der Leber geben, nicht auf die Zwiebeln gießen, da diese sonst weich werden

Beigabe: Kartoffelpüree mit grünem Salat

für 4 Personen

271. Kalbsleber à la Madame Beque

500 g Kalbsleber
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel Petersilie
4 Eßl. Butter

Die Leber in 2½ cm dicke Würfel schneiden * Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit dünnen Zwiebelscheiben und Petersilien-

→

Schweinsgulasch, wird zubereitet wie: Kalbsgulasch (Nr. 287). Kräuterbrühe (Nr. 88) heiß serviert

Schweinsgulasch, wird zubereitet wie: Kalbsgulasch (Nr. 287)

Für 4 Personen: 500–750 g nicht zu fettes Schweinefleisch, 3 Eßl. Butter, 2 Zwiebeln, 1–2 Tomaten, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Tasse Wasser, 3 Eßl. Mehl

Die feingeschnittene Zwiebel in der Butter gelb dämpfen * Das in nicht zu feine Würfel geschnittene Fleisch und die in Scheiben geschnittenen, gehäuteten Tomaten zugeben und anbraten * Die Gewürze und das Wasser zusetzen und alles zugedeckt weichdämpfen * Während der letzten Bratzeit den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit einkochen lassen * Mit dem Mehl bestäuben, mit Wasser soweit auffüllen, als Sauce gewünscht wird

Kräuterbrühe (Nr. 88) Heiß servieren

Für 4–6 Personen: 500 g gemischtes Gemüse, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Petersilie, Salz und Pfeffer, Maggi

Die Gemüse, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Petersilie putzen und zurechtschneiden * Nach Belieben noch Spargelschalen und Gemüsestrunke beigeben * In 2 l Wasser zugedeckt 1 Stunde kochen * Durchseihen und nach Geschmack würzen * Mit frisch gehackten Kräutern bestreut heiß servieren

blättern bedecken und etwa 2 Stunden ziehen lassen * In der Butter 1 Minute braten * Auf eine heiße Platte legen und mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren

Beigabe: Kartoffelpüree

272. Kalbsleber mit Speck

für 4 Personen

400 g Kalbsleber
100 g Speck
4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

Die Leber und den Speck in Scheiben schneiden * Die Leber in etwas Mehl wenden und mit dem Speck zusammen in der heißen Butter auf beiden Seiten anbraten * Würzen und auf heißer Platte anrichten

Beigabe: Reis *oder* Kartoffeln

273. Saure Leber und Nieren

für 4 Personen

500 g Leber
2 Eßl. Butter od. Schmalz
1 Zwiebel
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer

Die Leber in feine Streifen schneiden, Nieren in Scheiben und in dem heißen Fett kurz anbraten * Auf eine vorgewärmte Platte legen * Im Bratensatz die feingeschnittene Zwiebel und das Mehl hellbraun anrösten, ablöschen und würzen * Mit der Leber zusammen nochmals kurz aufkochen

Beigabe: Salz- *oder* Bratkartoffeln

274. Kalbsbrieschen

für 4 Personen

2 Kalbsbriese
3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
Mehl
1 Eßl. Champignons
oder Kapern

Die Briese in kaltem Wasser entbluten, Gurgel und Schlund abtrennen * In Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen * In Mehl wenden und in der heißen Butter goldgelb anbraten * Die Champignons oder Kapern zugeben, noch kurz mitbraten und anrichten

Beigabe: Salzkartoffeln mit grünem Salat *oder* feinem Gemüse

für 4 Personen

275. Kalbsbrieschen—amerikanische Art

2 Kalbsbriese
Salz u. Pfeffer
Mehl
100 g Schweinefleisch
2 Eßl. Butter

Die Kalbsbrieschen ½ garkochen und mit Salz und Pfeffer bestreuen * In Mehl wenden, reihenweise in eine Auflaufplatte legen und mit der zerlassenen Butter begießen * Mit dünnen Scheiben gesalzenen Schweinefleischs bedecken * 25 Minuten in heißem Ofen backen, dabei zweimal begießen und während der letzten 5 Minuten das Schweinefleisch entfernen

für 4 Personen

276. Kalbsnieren

4 Eßl. Butter
2 Kalbsnieren
Salz u. Pfeffer

Die Nieren mit dem sie umgebenden Fett in Scheiben schneiden * In einer heißen Pfanne knusprig braten * Mit Salz und Pfeffer bestreut anrichten oder die gebratenen Nieren aus dem Fett herausnehmen, aus dem Bratensatz mit Mehl und Wasser eine Sauce bereiten, würzen und damit die Nieren übergießen

Beigabe: Kartoffelpüree

für 4 Personen

277. Hirn in brauner Butter

2 Kalbshirne
4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
1 Eßl. Kapern
Zitronensaft

Das Hirn in kaltem Wasser entbluten, häuten und auf einem Sieb abtropfen lassen * Die Butter leicht bräunen und das Hirn zugeben * Mit einer Gabel verrühren, bis es gar ist * Die Kapern beigeben, würzen und mit etwas Zitronensaft — und nach Belieben Hamburger- oder Königinsauce — abschmecken

Beigabe: Salzkartoffeln

für 4 Personen

278. Gebackenes Hirn

2 Kalbshirne
Salz u. Pfeffer
1 Ei
Weckmehl
Backfett

Das Hirn in kaltem Wasser entbluten und häuten * In einem Sieb 5 Minuten in kochendes Salzwasser halten * Abgekühlt jedes Hirn in 2—3 Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in dem zerschlagenen Ei und Weckmehl wenden * Im heißen Fett in der Pfanne oder schwimmend herausbacken * Mit Zitronenschnitzen und Petersilie garniert anrichten

Beigabe: Kartoffelsalat und Remouladensauce

279. Kalbsbraten

für 4 Personen

½—1 kg Kalbfleisch, Hals, Schlegel oder Bug
Salz u. Pfeffer
4 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tomate
½ Eßl. Mehl
Paprika

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Butter auf allen Seiten anbraten * Die Zwiebel und die Tomate in Würfel schneiden und zugeben * Das Wasser oder die Fleischbrühe darüber gießen, zugedeckt weich dämpfen * Von Zeit zu Zeit wenden und nach Bedarf etwas Flüssigkeit zugeben * Ist das Fleisch gar und alle Flüssigkeit verdampft, den Braten im Fett wenden, bis er glänzend und knusprig wird * Auf eine vorgewärmte Platte legen und vor dem Anrichten in Scheiben schneiden * Im Bratensatz das Mehl hellgelb anrösten, Paprika zugeben und mit so viel Wasser ablöschen als Sauce benötigt wird, durchgeseiht zum Fleisch reichen

Beigabe: Teigwaren, Reis *oder* Kartoffeln mit Gemüse, Gemüse *oder* Salat

280. Gefüllte Kalbsbrust

für 6 Personen

1 kg Kalbsbrust
Salz
Zitronensaft
3 Brötchen
1 Tasse Milch
2 Zwiebeln
Petersilie
1—2 Eier
1 Tasse Fleischbrühe
4 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
Pfeffer, Salz, Muskat

In das Fleisch eine Tasche schneiden und es mit Salz und Zitronensaft einreiben * Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit der heißen Milch anbrühen und zugedeckt stehen lassen * Mit 1 gedämpften Zwiebel, der Petersilie, dem Eigelb und Eierschnee gut vermischen und würzen * Die Kalbsbrust damit füllen und zunähen * In einer Kasserolle die Brühe oder das Wasser und die Butter erhitzen, die Kalbsbrust hineinlegen, die in Würfel geschnittene Zwiebel zugeben, zugedeckt weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit den Braten wenden und etwas Brühe zugießen oder in den Backofen stellen und in 1—1¼ Stunden fertigbraten * Im Bratensatz das Mehl anrösten und so viel Wasser zugeben, als Sauce benötigt wird * Mit sehr scharfem Messer das Fleisch in Scheiben schneiden, zweckmäßigerweise dabei die obere Kruste mit einer Schere durchschneiden, damit die Fülle nicht zerdrückt wird.

Beigabe: Spätzle mit grünem Salat

für 4 Personen

281. Kalbsnierenbraten

750 g Nierenbraten
Salz u. Pfeffer
3 Eßl. Butter
1 Zwiebel
½ Eßl. Mehl
½ Tasse Wasser

Das Nierenbratenstück kann bratfertig gekauft oder selbst zugerichtet werden * Die Nieren in das Fleischstück einrollen und mit Bindfaden umwickeln * Weitere Zubereitung wie Kalbsbraten

Beigabe: Breite Nudeln mit Kartoffelsalat und grünem Salat

für 4 Personen

282. Kalbshaxe

1 große Kalbshaxe
Karotten
Zwiebeln
Sellerieknolle
Salz u. Pfeffer
1 Schuß Essig
3 Eßl. Butter

Die Gemüse und Gewürze in einem Topf mit so viel Wasser aufsetzen, daß alles davon bedeckt ist * Wenn das Gemüse kocht, die Haxe zugeben * Ist sie weichgekocht, herausnehmen, mit der zerlassenen Butter begießen und auf dem Rost knusprig braten * Die Gemüsebrühe ergibt eine Suppe

Eine andere Zubereitungsart: Die Haxe würzen und mit 1 Zwiebel in Butter anbraten * Von Zeit zu Zeit wenden, Wasser zugießen und zugedeckt bei kleiner Flamme weichdämpfen * Aus dem Bratensatz mit 1 Eßlöffel Mehl und Wasser eine Sauce bereiten und darübergießen

Beigabe: Kartoffelsalat, grüner Salat *oder* Gemüse

für 4 Personen

283. Polnischer Kalbsbraten

750 g Kalbsnuß
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
1 Scheibe Speck
1 Eßl. Essiggürkchen
3 Sardellen
3 Eßl. Butter
½ Tasse saurer Rahm

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben * Mit dem in Streifen geschnittenen Speck, den geschnittenen Gürkchen und Sardellenfilets spicken * Weitere Zubereitung wie Kalbsbraten (Nr. 279) * Die Sauce mit dem Rahm abschmecken und nach Bedarf würzen

Beigabe: Kartoffelpüree *oder* Teigwaren mit grünem Salat

284. Kalte Kalbslende

für 5–6 Personen

1 kg Kalbslende
50 g frischer Speck
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stückchen Kalbsfuß
Suppengrün
Salz u. Pfeffer
1 Glas Rotwein
2 Teel. Kognak
1 Salatgurke
2 Eßl. Butter

Das Fleisch von Knochen, Haut und Fett befreien * Mit dem Speck spicken, zusammenrollen und binden * Die Zwiebeln, geschnittenen Karotten, Speckwürfelchen, einige Knochen, etwas Kalbsfuß, Suppengrün, Salz und Pfeffer mit etwas Wasser zugedeckt 20 Minuten kochen * Das Fleisch zugeben, den Rotwein, Kognak und so viel Fleischbrühe darübergießen, bis es davon knapp bedeckt ist * Ungefähr 2 Stunden unter mehrmaligem Wenden langsam kochen * Den Bindfaden entfernen und das Fleisch in eine Terrine legen * Eine frische Gurke schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Butter weich schmoren * Das Kalbfleisch damit umlegen * Die Sauce noch etwas einkochen, entfetten und durch ein feines Sieb über den Braten gießen * Bis zum Genuß kühl stellen

285. Echter ungarischer Pörkelt

für 4–5 Personen

¾–1 kg Kalbfleisch
4 Eßl. Schweineschmalz
2 große Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Teel. Kümmel
1 Tasse Wasser
oder Fleischbrühe

Das Fleisch in größere, die Zwiebeln in kleinere Würfel schneiden und beides im Schmalz unter Zugabe der Gewürze kräftig anbraten * Das Wasser oder die Fleischbrühe zugießen und zugedeckt auf kleiner Flamme dünsten, bis von den Zwiebeln nichts mehr zu sehen ist

Beigabe: Salzkartoffeln *oder* Knödel mit Sauerkraut

286. Rahmgulasch

für 4 Personen

500–750 g Kalbsbug
3 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
Salz, Pfeffer, Paprika
1–2 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Tasse Wasser
4 Eßl. süßer Rahm

Zubereitung wie Kalbsgulasch (Nr. 287) * Die Sauce mit dem Rahm vermengen und nur noch kurz durchkochen lassen * In einer vorgewärmten Schüssel anrichten

Beigabe: Spätzle *oder* Böhmische Knödel

für 4 Personen

287. Kalbsgulasch

500–750 g Kalbsbug oder Schale
3 Eßl. Butter
2 Zwiebeln
1–2 Tomaten
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Tasse Wasser
3 Eßl. Mehl

Die feingeschnittene Zwiebel in der Butter gelb dämpfen * Das in nicht zu feine Würfel geschnittene Fleisch und die in Scheiben geschnittenen, gehäuteten Tomaten zugeben und anbraten * Die Gewürze und das Wasser zusetzen und alles zugedeckt weichdämpfen * Während der letzten Bratzeit den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit einkochen lassen * Mit dem Mehl bestäuben, mit Wasser soweit auffüllen, als Sauce gewünscht wird (Seite 120)

Beigabe: Kartoffeln, Teigwaren *oder* Klöße mit Salat

für 4 Personen

288. Kalbsfrikassee — Eingemachtes Kalbfleisch

500–750 g Kalbsbrust
2–3 Eßl. Butter
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer
Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
3 Eßl. Mehl oder Maizena
½ Tasse Weißwein
Zitronensaft
1 Eigelb

Das in etwa handtellergroße Stücke geschnittene Fleisch mit kochendem Wasser überbrühen * Die Butter zergehen lassen, das Fleisch und die Zwiebel darin andämpfen, ohne daß sie Farbe bekommen dürfen * Mit Wasser auffüllen, würzen und weichkochen * Das Mehl oder Maizena mit etwas Wasser anrühren und zugießen * Mit dem Wein und Zitronensaft abschmecken, noch gut durchkochen und vor dem Anrichten mit dem Eigelb legieren (einige Champignons verfeinern noch den Geschmack)

Beigabe: Breite Nudeln *oder* Butterreis

für 4 Personen

289. Kalbsherz

1 Kalbsherz
2 große Tomaten
1 Eßl. Butter
½ Tasse Wasser
½ Tasse Wein
Salz u. Pfeffer
1 Teel. Maizena

Das Herz in zwei Hälften schneiden und auf den Rost legen * Mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten und Butterflocken belegen und in dem Backofen über die Fettpfanne stellen * Nach 15 Minuten Grillzeit mit dem Wasser übergießen und noch etwa 10 Minuten weiter braten * Mit dem Wein übergießen, würzen und bei abgestellter Hitze wiederum 10 Minuten ziehen lassen * Die Flüssigkeit in der Fettpfanne mit den Tomaten zusammen

durch ein Sieb streichen, das angerührte Maizena beigeben, nochmals aufkochen und abschmecken * Beim Anrichten über das Herz gießen

Beigabe: Kartoffelpüree *oder* Teigwaren

290. Lungenhaschee

für 4 Personen

500 g Lunge
Suppengrün
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Fett
4 Eßl. Mehl
2—3 Eßl. Essig
Zitronensaft

Die Lunge waschen und in Wasser mit dem Suppengrün und den Gewürzen etwa 30 Minuten kochen * Abgekühlt durch den Fleischwolf drehen * Aus dem Fett und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze bereiten, mit Lungenbrühe ablöschen und die Lunge beigeben * Gut durchkochen und mit Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken

Beigabe: Salzkartoffeln, gekochte Kartoffelklöße *oder* Nudeln

291. Gebackene Kalbsfüße

für 4 Personen

2 Kalbsfüße
Salz u. Pfeffer
1 Ei
Weckmehl
Fett

Die Kalbfüße in Salzwasser weichkochen und von den Knochen lösen * Das Fleisch in passende Stücke schneiden und zusammenrollen * Zwischen zwei nasse Bretter pressen und beschweren, bis sie die Form behalten * Würzen und in dem zerschlagenen Ei und Weckmehl wenden * Im heißen Fett herausbacken

Beigabe: Kartoffeln mit grünem Salat

292. Kalbskopf, gekocht

für 4 Personen

½ Kalbskopf
Suppengrün
Salz u. Pfeffer
Gewürzkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel

Den Kalbskopf zurichten und im Wasser mit dem Suppengrün und den Gewürzen weichkochen * In passende Stücke geschnitten anrichten

Beigabe: Sauce Vinaigrette

für 4 Personen

293. Rumpsteak Entrecôte

500 g Spickschoß
1 Eßl. Öl
3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Wasser

Das besonders zarte und gut abgelagerte Fleischstück mit Öl einreiben und in sehr heißer Pfanne ohne Fett rasch von beiden Seiten knusprig braten * Die Butter und Gewürze zugeben, mit wenig Wasser oder Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt kurze Zeit auf schwachem Feuer ziehen lassen

Beigabe: Pommes frites mit Sauce Béarnaise *oder* feines gemischtes Gemüse *oder* Salat

für 2 Personen

294. Lendenschnitten Filetbeefsteak

300 g Rinderfilet
1 Eßl. Öl
2 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
einige Tomaten

Das Fleisch in 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden, leicht klopfen, mit Öl bestreichen und würzen * In etwa 10 Minuten auf dem Rost möglichst nahe der Flamme grillen oder in einer sehr heißen Pfanne rasch auf beiden Seiten knusprig braten * Die Butter zugeben und noch zugedeckt ziehen lassen * Die gewaschenen, abgetrockneten Tomaten in Butter braten oder im Backofen grillen und die Steaks damit garnieren * Beim Anrichten nach Belieben auf jedes Fleischstück ein Stückchen Kräuterbutter oder 1 Spiegelei setzen

Beigabe: Bratkartoffeln *oder* Pommes frites mit Salat oder feinem Gemüse

für 6 Personen

295. Chateaubriand

1½ kg Rinderfilet
grüne Pfefferschoten
Salz
Olivenöl

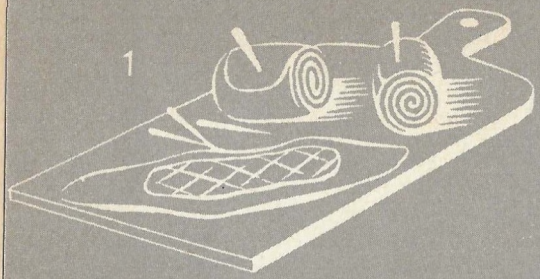
Das Fleisch von Fett und Haut befreien und flachklopfen * Mit Salz bestreuen und mit Olivenöl bestreichen * In sehr heißer Pfanne oder über offener Glut 20 Minuten braten * Auf eine heiße Platte geben und mit in Stücke geschnittenen Pfefferschoten und Petersilie garnieren

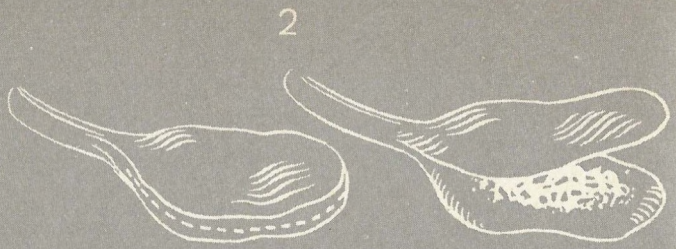
Beigabe: Spanische Sauce *oder* Kräuterbutter und Pommes frites

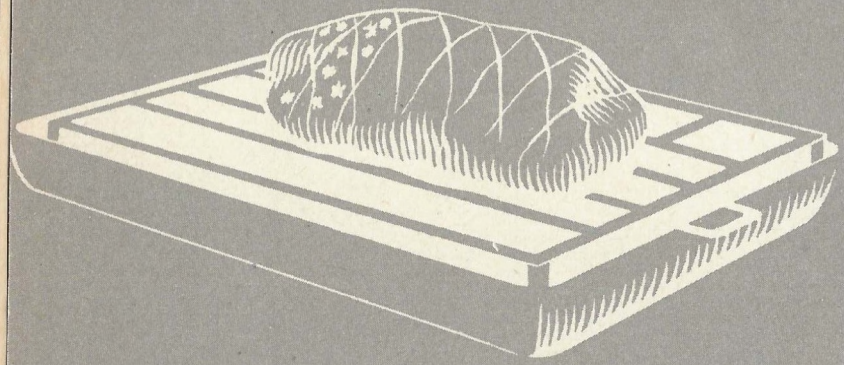
→

Roastbeef (Nr. 298) und Pommes frites (Nr. 377)

CHAMBOLLE-







Kalbfleischvögel (Nr. 266)

1. Dünne Fleischscheiben werden gefüllt und zu Rouladen aufgerollt. Mit Hölzchen zusammengesteckt

Hammelrippchen (Nr. 339)

2. 4 cm dicke Koteletten werden in der Mitte aufgeschnitten und gefüllt

Zurichten von Braten

3a. Schweineschwarte wird in Vierecken eingekerbt (Nr. 329). Schinken zum Überbacken wird mit Nelken gespickt

3b. Auf den Rost gelegtes Fleisch wird zum Braten in den Grill gegeben

296. Beefsteak à la Jérôme Leplat

für 2 Personen

1/3 der Butter mit den leicht geschlagenen Eigelb vermengen * Mit Wasser und Zitronensaft im Wasserbad schlagen, bis die Butter zerlaufen ist * Nach und nach die restliche Butter unterschlagen * Etwas Wasser zugeben und 1 Minute unter Schlagen kochen lassen * Mit dem Tomatenmark, der Petersilie und den Gewürzen abschmecken * Die Hälfte der Sauce auf eine Platte schütten, die frisch gebratenen Steaks (Nr. 294) hineinlegen und mit dem Rest der Sauce bedecken * Mit Petersilie garniert anrichten

1/2 Tasse Butter
3 Eigelb
1 Eßl. kaltes Wasser
1/2 Eßl. Zitronensaft
Cayenne-Pfeffer
1/4 Teel. Salz
2 Eßl. Tomatenmark
1 Eßl. Worcestershire-Sauce
1/2 Eßl. fein gehackte Petersilie
2 Beefsteaks

297. Rostbraten

für 2 Personen

Bei den gut gelagerten Rostbraten die sehnige Haut an der Seite mehrmals einschneiden, das Fleisch leicht klopfen, mit Butter bestreichen und kurze Zeit liegen lassen * Würzen und im heißen Fett auf beiden Seiten anbraten * Auf heißer Platte anrichten * Im Bratsatz die geschnittene Zwiebel knusprig rösten und auf die Rostbraten legen * Das Fett entweder darüber gießen oder mit etwas Mehl und Wasser zu einer Sauce aufkochen, würzen und auf die Platte gießen (darauf achten, daß die Zwiebeln nicht von der Sauce berührt werden, weil sie sonst nicht mehr knusprig bleiben)

Beigabe: Bratkartoffeln und Spätzle mit Sauerkraut (sog. „Schwäbischer Rostbraten") *oder* Bratkartoffeln *oder* Spätzle mit grünem Salat *oder* Kartoffelsalat

2 Rostbraten
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
3 Eßl. Butter
oder Schmalz

298. Roastbeef

für 5—6 Personen

Das von allen Sehnen befreite Fleisch mit Öl einreiben und auf dem Rost bei starker Hitze grillen, bis es auf allen Seiten gut angebräunt ist * Mit dem Wasser übergießen und für die restliche

1 1/2 kg abgelagert. Roastbeef
1 Tasse Wasser
1/2 Tasse Rahm
Salz u. Pfeffer
1 Teel. Maizena
oder Mehl

Grillzeit die Flamme kleiner stellen (die Grillzeit beträgt etwa 30–40 Minuten, je nachdem das Fleisch „englisch", d. h. rosa oder durchgebraten gewünscht wird) * Zuletzt mit dem Rahm übergießen, würzen und bei abgedrehter Flamme noch kurz im Ofen ziehen lassen * Aus dem Bratsatz mit dem Maizena oder Mehl und Wasser eine schmackhafte Sauce bereiten * Vor dem Aufschneiden vorteilhafterweise das Fleisch etwas abkühlen lassen, da es sonst zuviel Saft verliert * Auf heißer Platte mit Petersilie garniert anrichten * (Seite 128)

Beigabe: Pommes frites mit Spinat *oder* Gemüseplatte

für 6 Personen

299. Lendenbraten

¾–1 kg Lendenstück
1 Scheibe Speck
Salz u. Pfeffer
Paprika
4 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Tasse saurer Rahm
2 Eßl. Mehl
½ Tasse Wein

Das Fleisch häuten, mit feinen Speckstreifen spicken und würzen * In der heißen Butter das Fleisch, die Zwiebel und die Tomate rasch anbraten * Etwas Wasser zugeben und unter häufigem Begießen bei guter Hitze 30–40 Minuten, je nachdem das Fleisch „englisch" oder gut durchgebraten gewünscht wird, im Backofen fertigstellen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl, Wein und Wasser eine Sauce bereiten, den Rahm unterziehen und über das in Scheiben geschnittene Fleisch geben

Beigabe: Spätzle *oder* Nudeln mit Salatplatte

für 2 Personen

300. Filetgulasch

300 g Rinderfilet
2–3 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Eßl. Mehl
Wasser oder Fleischbrühe
2 Eßl. Wein
Salz u. Pfeffer

Die feingeschnittene Zwiebel in der Butter hellgelb dämpfen * Das in Würfel geschnittene Fleisch zugeben, würzen und rasch anbraten * Mit Mehl bestäuben, mit der Fleischbrühe oder mit Wasser ablöschen und auffüllen * Mit dem Wein und, falls vorhanden, mit etwas Bratensauce abschmecken * In der fertigen Sauce das Fleisch noch 5 Minuten dämpfen

Beigabe: Niedernauer Kartoffeln *oder* Kartoffelpüree

301. Topfbraten — amerikanische Art

für 8 Personen

2 kg Rinderrippe
Salz u. Pfeffer
Mehl
1 Tasse Salzspeckwürfel
2 gelbe Rüben
8 Kartoffeln
¼ Tasse zerlassene Butter

Das Fleisch mit einem in kaltem Wasser ausgewrungenen Tuch abwischen und mit Salz und Pfeffer abreiben * In Mehl rollen und die ganze Oberfläche in sehr heißem, ausgelassenem Salzspeck wenden * Mit ½ Tasse heißen Wassers in eine Kasserolle geben und zugedeckt langsam gardämpfen * Je nach Bedarf Wasser nachgießen und das Fleisch wenden * Die Kasserolle nach Belieben in den Backofen stellen * Die gelben Rüben waschen, schaben und in Scheiben schneiden * In heißem Salzwasser weichkochen * Abtropfen lassen und mit Butter, Salz und Pfeffer würzen * Die Kartoffeln – möglichst kleine von gleichmäßiger Größe – schälen und der Länge nach in ⅛ Stücke schneiden * In Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit Salz bestreuen * Die Butter darübergießen * Das Fleisch auf eine heiße Platte legen, mit den gelben Rüben und den Kartoffeln umgeben und mit Petersilie garnieren

302. Schmorbraten

für 4 Personen

750 g Mürber Schoß
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Fett
1 Markknochen
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Eßl. Mehl
Wasser oder Fleischbrühe

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in dem heißen Fett zusammen mit dem Knochen anbraten * Die in Würfel geschnittene Zwiebel und die Tomate zugeben * Mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt auf kleiner Flamme 1½–2 Stunden dämpfen * Von Zeit zu Zeit wenden und etwas Wasser nachgießen * Den fertigen Braten auf eine heiße Platte legen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Wasser oder Fleischbrühe eine Sauce bereiten * Durchseihen und über das Fleisch gießen oder gesondert dazu reichen * Nach Belieben kann das Fleisch auch gespickt und der Sauce etwas Rahm beigemengt werden (Seite 132)

Beigabe: Salzkartoffeln mit Wirsinggemüse *oder* gelbe Rüben *oder* Teigwaren mit grünem Salat

für 4 Personen

303. Rinderbraten — französische Art

750 g Rindfleisch
2 Eßl. Fett
1 Zwiebel
750 g gelbe Rüben
2—3 Eßl. Tomatenpüree
Salz u. Pfeffer
3—4 Kartoffeln

Das Fleisch in Würfel schneiden und mit der gehackten Zwiebel im Fett kurz anbraten * Die geputzten, in Würfel oder Stifte geschnittenen gelbe Rüben, das Tomatenpüree und die Gewürze beigeben und mit Wasser ablöschen * Kurz vor dem Garwerden die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln zusetzen

Beigabe: Grüner Salat

für 4 Personen

304. Sauerbraten

750 g Rindfleisch
zur Beize:
½ Tasse Essig
½ Tasse Wasser
Salz u. Pfeffer
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Zwiebel
zum Braten:
2 Eßl. Fett
1 Markknochen
1 Tomate
Salz u. Pfeffer

Das Fleisch mit dem aufgekochten Essig, dem Wasser, den Gewürzen und der in Scheiben geschnittenen Zwiebel 2–3 Tage einlegen * Abtrocknen und zusammen mit dem Markknochen im heißen Fett anbraten * Die Zwiebel und Tomate zugeben, mit einem Teil der Beize ablöschen und das Fleisch zugedeckt etwa 1 Stunde dämpfen * Zuletzt das Fleisch im Bratensatz nochmals wenden, daß es allseitig schön fett ist, aufschneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und der restlichen Beize eine Sauce bereiten (Sauerbraten-Sauce wird meist reichlicher als andere Saucen benötigt) * Nach Geschmack noch etwas Essig oder Zitronensaft, eine Prise Zucker, Salz, ein Stückchen frische Butter, etwas Rahm oder Wein zusetzen * Die Sauce durchseihen und über das Fleisch gießen oder gesondert reichen

Beigabe: Rohe oder gekochte Kartoffelklöße, Kartoffelpüree, Teigwaren *oder* Spätzle

für 2 Personen

305. Rindergulasch

250—500 g gut gelagertes Rindfleisch
2—3 Eßl. Schmalz
2—3 Zwiebeln
1—2 Eßl. Mehl
Salz, Pfeffer, Paprika

Die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln in dem heißen Schmalz hell anbraten * Das in nicht zu kleine Würfel geschnittene Fleisch und die Gewürze zugeben und kurz braten, bis das Fleisch nicht mehr roh aussieht * Mit Wasser ablöschen und zu-

→

Schmorbraten (Nr. 302)

Schmorbraten (Nr. 302)

Für 4 Personen: 750 g Mürber Schoß, Salz und Pfeffer, 2 Eßl. Fett, 1 Markknochen, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 1 Eßl. Mehl, Wasser oder Fleischbrühe

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in dem heißen Fett zusammen mit dem Knochen anbraten * Die in Würfel geschnittene Zwiebel und die Tomate zugeben * Mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt auf kleiner Flamme 1½–2 Stunden dämpfen * Von Zeit zu Zeit wenden und etwas Wasser nachgießen * Den fertigen Braten auf eine heiße Platte legen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Wasser oder Fleischbrühe eine Sauce bereiten * Durchseihen und über das Fleisch gießen oder gesondert dazu reichen * Nach Belieben kann das Fleisch auch gespickt und der Sauce etwas Rahm beigemengt werden

gedeckt 1 Stunde dämpfen * Sind die Zwiebeln verkocht und ist die Brühe verdampft, das Mehl darüber streuen, leicht anrösten, mit Wasser oder Fleischbrühe ablöschen und nochmals durchkochen * Nach Belieben einige geschälte, in Würfel geschnittene Tomaten mitdämpfen (Seite 136, 137)

Beigabe: Teigwaren *oder* Salz- *oder* Bratkartoffeln

306. Rinderrouladen

für 4 Personen

4 dünne Scheib. Rindfleisch
4 Scheiben Speck
1 Zwiebel
Petersilie
Senf
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
2 Eßl. Rahm
Salz, Pfeffer, Paprika

Die Fleischscheiben klopfen und mit Salz und Pfeffer einreiben * Den in Würfel geschnittenen Speck, die gehackte Zwiebel, die Petersilie und den Senf vermengen * Die Fleischscheiben damit bestreichen, zusammenrollen und mit Bindfaden umwickeln * Die Rouladen in Mehl wenden und in dem heißen Fett auf allen Seiten anbraten * Mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt etwa 30 Minuten dämpfen * Ist alle Flüssigkeit verdampft, die Rouladen im Bratensatz nochmals wenden, herausnehmen und in eine heiße Schüssel legen (Faden ablösen) * Den Bratensatz mit dem Mehl, Rahm und Wasser zu einer Sauce kochen und diese über die Rouladen gießen

Beigabe: Salzkartoffeln *oder* Kartoffelpüree mit grünem Salat

307. Gehacktes Rinderschnitzel

für 2 Personen

250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
oder lauwarmes Wasser
Salz u. Pfeffer
1 gekochte Kartoffel
2–3 Eßl. Butter
1 Teel. Maizena

Das Fleisch mit der gewiegten Zwiebel, dem Ei oder Wasser, dem Gewürz und der geriebenen Kartoffel gut vermengen * Flache, runde Kuchen formen und mit dem Messer ein Gittermuster darauf hacken * In der heißen Butter auf beiden Seiten in 8–10 Minuten fertig braten (öfters mit der Butter begießen!) * Zwiebelbutter (Nr. 518) oder eine aus Maizena, dem Bratensatz und Gewürz bereitete Sauce über die Schnitzel gießen

Beigabe: Salzkartoffeln mit Salat *oder* Gemüse

für 2 Personen

308. Deutsches Beefsteak

250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Prise Pfeffer
1 Teel. Salz
2 Eßl. Wasser
1 Eßl. Mehl
3 Eßl. Butter

Das Fleisch mit der feingeschnittenen Zwiebel, dem Gewürz, Mehl und Wasser vermengen * Den Teig zu länglichen Fleischbroten formen * In die Mitte jedes derselben eine Vertiefung drücken, eine Messerspitze Butter einfüllen und wieder zudrücken * In der heißen Butter auf jeder Seite 3–5 Minuten braten * Mit gerösteten Zwiebelringen belegen und mit der aus dem Bratsatz, einer Messerspitze Mehl, etwas Wasser und Gewürz hergestellten Sauce begießen

Beigabe: Kartoffelsalat *oder* Kartoffelpüree mit grünem Salat

für 4–6 Personen

309. Hackbraten

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
2–3 Brötchen
Salz
2 Zwiebeln
Petersilie
1 Eßl. Mehl
Weckmehl
3 Eßl. Fett

1 gehackte Zwiebel und Petersilie in etwas Fett dämpfen und die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen kurz zugeben * Mit dem Hackfleisch, Ei, Gewürz und Mehl gut vermengen * Einen länglichen Laib formen, in Weckmehl wenden und in heißem Fett sorgfältig auf beiden Seiten anbraten * Eine zerschnittene Zwiebel zugeben, nach einiger Zeit mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt weich dämpfen * Im letzten Drittel der Bratzeit den Deckel abnehmen und das Fleisch knusprig braten oder im Backofen unter öfterem Begießen etwa 1 Stunde grillen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und etwas Fleischbrühe oder Wasser und 1 Maggiwürfel eine Sauce bereiten, durchgeseiht zu dem aufgeschnittenen Braten reichen oder über den gegrillten Braten Zwiebelbutter (Nr. 518) gießen

Beigabe: Salzkartoffeln mit Gemüse oder Salat

für 2 Personen

310. Zwiebelfleisch

Reste von Siedfleisch
1 Eßl. Butter
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, würzen und mit der zerschnittenen Zwiebel in der heißen Butter auf beiden Seiten anbraten * Nach Belieben noch Eier darüber schlagen oder die

Fleischstücke in Pfannkuchenteig tauchen und so herausbacken * Auf heißer Platte anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen

Beigabe: Kartoffelsalat *oder* Bratkartoffeln mit grünem Salat

311. Siedfleisch

für 4 Personen

Die Knochen, das Suppengrün und die Tomaten in 2 l kaltem Salzwasser aufstellen * Das vorgerichtete Fleisch in die kochende Brühe legen und diese nach Belieben mit etwas Eifarbe färben * Zugedeckt etwa 2 Stunden langsam kochen * Vor dem Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie darüber streuen und etwas von der durchgeseihten Brühe dazugießen

750 g Ochsenfleisch, flache Rippe, Bug, Brustkern
Salz
Suppengrün
1 Tomate
Eifarbe
Pfeffer
Petersilie

Beigabe: Bratkartoffeln mit Salatplatte und Meerrettichsauce *oder* Bouillonkartoffeln mit Gemüse und Preiselbeeren *oder* Kartoffelsalat

312. Fleischküchlein (Buletten)

für 4–6 Personen

Einen Fleischteig wie zu Hackbraten (Nr. 309) bereiten und kleine runde oder längliche Küchlein daraus formen * Im heißen Fett auf beiden Seiten braten oder noch mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt kurz dämpfen lassen * Mit dem Bratfett oder mit einer aus dem Fett, den Zwiebeln, dem Mehl und Wasser bereiteten Sauce übergießen

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
2–3 Brötchen
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel
Petersilie
3 Eßl. Fett
1 Eßl. Mehl

Beigabe: Kartoffelsalat *oder* grüner Salat *oder* Bratkartoffeln mit Gemüse

313. Saure Kutteln

für 2–3 Personen

Das Mehl im Fett hellbraun rösten, ablöschen, salzen und gut durchkochen * Die gereinigten Kutteln in möglichst dünne Streifen schneiden * In der Sauce vollends weichkochen und mit den Gewürzen, Essig und Zitrone abschmecken

375 g gekochte Kutteln
2 Eßl. Fett
4 Eßl. Mehl
1 Eßl. Essig, Zitrone
1 Lorbeerblatt
Gewürzkörner
Salz, Pfeffer, Paprika
Maggi oder Wein

Beigabe: Salzkartoffeln

für 2 Personen

314. Geröstete Kutteln

300 g gekochte Kutteln
2 Eßl. Fett
1 Ei
1—2 Eßl. Rahm
Salz u. Pfeffer

Die gereinigten Kutteln in feine Streifen schneiden und in dem heißen Fett dämpfen * Das mit dem Rahm verrührte Ei darüber gießen, würzen und anrichten

Beigabe: Grüner Salat

für 2 Personen

315. Saure Nieren

2 Nieren
2 Eßl. Fett
1 Zwiebel
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. Essig
Zitronensaft
Bratensauce
Maggi
Salz u. Pfeffer

Von den Nieren das Fett entfernen * In dem heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel hellgelb dünsten, die in feine Scheiben geschnittenen Nieren zugeben und darin dämpfen, bis sie nicht mehr rot aussehen * In der Kasserolle zur Seite schieben oder besser in einer vorgewärmten Schüssel warmstellen * Das Mehl anrösten, mit Wasser oder Fleischbrühe ablöschen, den Essig und nach Geschmack Wein, Zitronensaft, Bratensauce und Gewürze beifügen und gut durchkochen * Die Nieren noch etwa 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen und zuletzt das Salz zugeben, da die Nieren sonst hart werden

Beigabe: Salzkartoffeln *oder* Spätzle

für 6—8 Personen

316. Ochsenzunge in Madeira

1 gesalzene Ochsenzunge
Suppengrün
1 Zwiebel
Madaira-Sauce (Nr. 489)

Die Zunge wässern, ohne Salz mit dem Suppengrün und der Zwiebel aufstellen und langsam in 3—4 Stunden weichkochen (sie ist gar, wenn sich die Haut an der Zungenspitze leicht ablösen läßt) * Die Madeirasauce mit etwas Zungenbrühe verdünnen und zu der in Scheiben geschnittenen Zunge reichen

Beigabe: Kartoffelpüree mit Spinat *oder* grüne Bohnen

für 2 Personen

317. Zungenragout

300 g gesalzene Ochsenzunge
Kapern-Sauce (Nr. 501)
oder
Madeira-Sauce (Nr. 489)

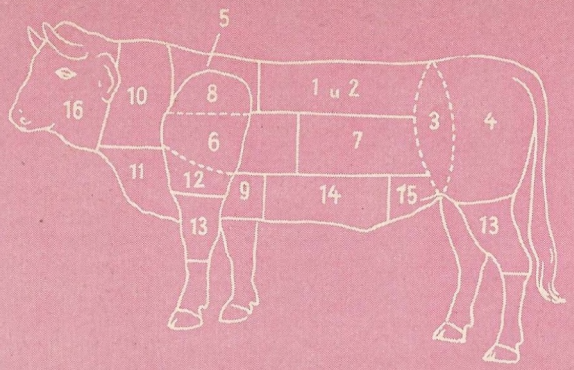
Die gekochte, abgezogene Zunge (Nr. 316) in Scheiben oder Würfel schneiden * In der Sauce nochmals durchkochen

Beigabe: Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten *oder* Teigwaren

→

Rindergulasch (Nr. 305)
Geröstete Kartoffeln (Nr. 367)

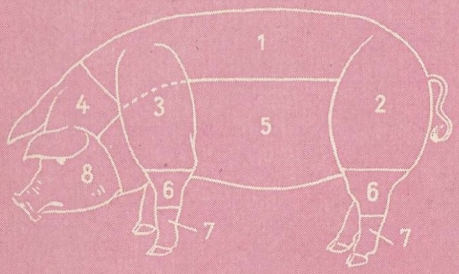
UNGARN
1947er
Tokajer Szamorod



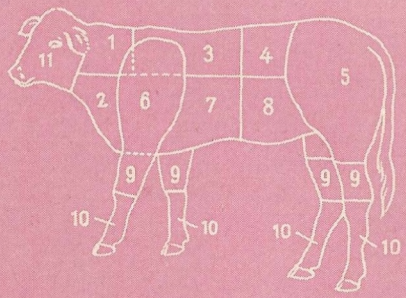
1

Ochsen- und Rindfleisch

1 und 2 Außen Spickschoß, innen Schlachtbraten — 3 Mürbe Schoß — 4 Schwanzstück — 5 Hohe Rippe — 6 Dünne und dicke Zwerchrippe — 7 Spickschoß — 8 Bug oder Blatt — 9 Brustkern — 10 Hals — 11 Bruststpitze — 12 Überzwerchschenkel — 13 Wade — 14 Dicker und dünner Henkel — 15 Bauchlappen — 16 Kopf, Zunge, Hirn und Ochsenmaul



3



2

Schweinefleisch

1 Rücken (Karre, Kotelette, innen Filets) — 2 Schlegel — 3 Bug — 4 Hals — 5 Bauchlappen — 6 Eisbein — 7 Knöchle — 8 Kopf

Kalbfleisch

1 Hals — 2 Brustspitze — 3 Rücken, Kotelette — 4 Nierenbraten — 5 Schlegel — 6 Bug — 7 Brust — 8 Lappen — 9 Stotzen — 10 Füße — 11 Kopf, Hirn und Zunge

318. Ochsenschweifragout

für 4 Personen

750 g Ochsenschweif
1–2 Eßl. Butter
2 Zwiebeln
3 gelbe Rüben
2 Tomaten oder -mark
etwas Sellerieknolle
½–1 Tasse Wein
1 Lorbeerblatt
1–2 Nelken
Salz, Pfeffer, Paprika
4 Eßl. Mehl

Den Ochsenschweif gliedweise in Stücke schneiden, diese etwa 5 Minuten kochendem Salzwasser zugesetzt kochen und zum Abtropfen auf ein Sieb legen * Das zugerichtete Gemüse in Stückchen schneiden und in der heißen Butter mit dem Fleisch zusammen anbraten * Mit dem Wein und etwas von der Brühe ablöschen, die Gewürze zugeben und in 2–3 Stunden zugedeckt weichdämpfen * Den Ochsenschweif in einer Schüssel anrichten * Aus dem Bratensatz und Mehl eine Sauce bereiten, mit Wein und Gewürzen abschmecken und über das Fleisch gießen

Beigabe: Teigwaren *oder* Kartoffelpüree

319. Tournedos mit Gänseleber

für 4 Personen

4 Scheiben Rinder-Filet 90–100 g schwer
Salz, Pfeffer
5 Eßl. Butter oder Öl
4 Scheiben Toastbrot
Butter
4 Scheiben Gänseleberpastete

Die Fleischscheiben rund formen, mit Bindfaden zusammenhalten * Würzen und im rauchheißen Fett auf beiden Seiten je 1–3 Minuten braten, je nachdem man das Fleisch englisch oder mehr durchgebraten wünscht * Die Leber in der heißen Butter kurz wenden und auf die Tournedos geben * Die Brotscheiben hell in Butter anrösten * Beim Anrichten das Bratfett des Fleisches übergießen und die Tournedos daraufsetzen

Beigabe: Pommes frites und Salate

für 4 Personen

320. Schweinekoteletten auf dreierlei Art

4 Schweinekoteletten
1 Eßl. Fett
Salz u. Pfeffer
1 Ei
Weckmehl

Die Koteletten mit Salz und Pfeffer einreiben, in Ei und Weckmehl wenden und im Fett knusprig braten * Die Koteletten unpaniert würzen und im Fett braten * Die Koteletten auf dem Grill auf beiden Seiten leicht anbräunen lassen und erst nach Fertigstellung würzen

Beigabe: Kartoffelsalat, Gurkensalat *oder* Karotten mit Gemüse

für 4 Personen

321. Schweinekoteletten mit Senf oder Meerrettich

4 Schweinekoteletten
4 Teel. Senf
oder ½ Stange Meerrettich
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Butter
1 Tasse Fleischbrühe
oder Weißwein
1—2 Eßl. saurer Rahm

Die Koteletten würzen, mit Senf einreiben oder mit dem geriebenen Meerrettich auf beiden Seiten bestreuen * Einige Stunden ziehen lassen * Die Butter erhitzen und die Koteletten auf jeder Seite leicht anbraten * Die Fleischbrühe oder den Wein oder beides gemischt zugeben und zugedeckt bei kleiner Flamme weichdämpfen * Kurz vor dem Anrichten mit dem Rahm abschmecken

Beigabe: Kartoffelpüree mit grünem Salat

für 2 Personen

322. Schweinekoteletten mit gebratenen Äpfeln

2 Schweinekoteletten
2 Eßl. Fett
2 Äpfel

Schweinekoteletten unpaniert braten und auf einer Schüssel anordnen * 1 cm dicke Apfelscheiben in dem in der Pfanne verbliebenen Fett braten und um die Koteletten legen

für 4 Personen

323. Schweineschnitzel

4 Schweineschnitzel
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel
1—2 Eßl. Fett

Die Schnitzel leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer einreiben * Im heißen Fett mit der geschnittenen Zwiebel auf jeder Seite rasch anbraten * Zugedeckt auf schwachem Feuer noch 5 Minuten ziehen lassen

Beigabe: Salzkartoffeln und Gemüse

324. Schweineschnitzel mit Salbei

für 4 Personen

4 Schweineschnitzel
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Butter
Salbeiblätter
½ Zitrone

Die Schnitzel leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen * Mit etwas Butter bestreichen und zu Rouladen wickeln * Mit Salbeiblätter umbinden und in der heißen Butter auf allen Seiten knusprig braten * Zitronenscheiben dazu reichen

Beigabe: Petersilienkartöffelchen

325. Schweinefilet

für 4 Personen

500 g Schweinefleisch
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. saurer Rahm

Die Filets in fingerdicke Scheiben schneiden, leicht klopfen und würzen * In der heißen Butter mit der Zwiebel und Tomate auf beiden Seiten anbraten * Auf einer heißen Platte warmstellen * Aus dem Bratensatz und Mehl eine Sauce bereiten, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen und nach Belieben mit Wein abschmecken * Den Rahm zugeben und durchgeseiht über das Fleisch gießen

Beilage: Butterreis, Makkaroni *oder* Kartoffelpüree mit Salat

326. Schweinerouladen

für 4 Personen

500—750 g Schweineschlegel
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
Petersilie
Salz u. Pfeffer
1 Brötchen
1 Ei

100 g Fleisch durch den Wolf drehen, das übrige Fleisch in dünne Scheiben schneiden und leicht klopfen * Aus dem gehackten Fleisch, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Ei und Brötchen eine Fülle bereiten * Nach Geschmack 1–2 Teelöffel Senf oder etwas Majoran zugeben * Die Fleischscheiben mit der Fülle bestreichen, zusammenrollen und mit Faden umwickeln * In Mehl wenden und in der heißen Butter auf jeder Seite schön braun braten * Vom Bratensatz eine Sauce bereiten und zu den Rouladen reichen

Beigabe: Kartoffelpüree *oder* Reis

für 4 Personen

327. Schweinebraten

500—750 g Schweinehals oder Bug
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Wasser
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Teel. Mehl

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz einreiben, nach Belieben eine Spur Knoblauch dazu nehmen * Das Wasser zum Kochen bringen und das Fleisch, die Zwiebel und die Tomate hineingeben * Zugedeckt auf beiden Seiten dämpfen, bis das Wasser eingekocht ist und das Fleisch im eigenen Fett schmort. (Sollte es noch nicht gar sein, noch etwas Wasser nachgießen und wieder dämpfen, bis es vollends gar ist) * Aufgedeckt auf allen Seiten knusprig braten * Den Braten aufschneiden und auf eine heiße Platte legen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl eine Sauce bereiten, mit wenig Wasser auffüllen und durchgeseiht beigeben * Mageres Fleisch vorteilhafterweise zuerst in Fett anbraten, dann das Wasser zuschütten usw. wie oben

Beigaben: Salzkartoffeln mit Salaten *oder* Gemüse von gelben Rüben, Wirsing, grünen Bohnen *oder* Teltower Rübchen *oder* rohe *oder* gekochte Kartoffel*klöße*

für 4 Personen

328. Schweineschlegel

1/2—1 kg Schlegel
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Wasser
1 Zwiebel
1 Eßl. Butter
1 Teel. Mehl

In die Schwarte mit einem Messer Vierecke einkerben und das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben * Das Wasser zum Kochen bringen und das Schlegelstück samt der Zwiebel beigeben * Zugedeckt 3/4 gar dämpfen * Herausnehmen, mit zerlassener Butter begießen und auf den Rost legen * Unter häufigem Begießen im Bratofen knusprig braten * Zuletzt mit etwas kaltem Wasser abschrecken und wieder kurz in den Ofen stellen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl eine Sauce bereiten und zu dem aufgeschnittenen Fleisch reichen

Beigabe: Salzkartoffeln mit Blaukraut *oder* Rosenkohl mit glasierten Kastanien

329. Schweinekarree

für 4 Personen

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, in die Schwarte mit dem Messer Vierecke einkerben * Mit der Zwiebel und Tomate in dem kochenden Wasser aufstellen und kurze Zeit zugedeckt dämpfen * In den heißen Bratofen stellen und unter häufigem Begießen fertig braten * Zuletzt mit dem Rahm oder der Milch übergießen * Auf heißer Platte in Scheiben geschnitten anrichten * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl eine Sauce bereiten, abschmecken und durchgeseiht zum Braten reichen * (Seite 129)

Beigabe: Breite Nudeln mit Kartoffelsalat und grünem Salat

½—1 kg Rückenstück von einem jungen Schwein
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Tasse Wasser
½ Tasse saurer Rahm oder Sauermilch
1 Teel. Mehl

330. Schweinenieren mit Speck

für 4 Personen

Die Nieren auf den Rost legen, mit Zwiebelscheiben bedecken und etwa 3 Minuten bei guter Hitze grillen * Den in Scheiben geschnittenen Speck darauf legen und wiederum 5 Minuten grillen * Mit heißem Wasser begießen und noch einige Zeit im Ofen dämpfen lassen * Die Nieren salzen und auf einer heißen Platte im Ofen ohne Flamme nachziehen lassen * Aus dem Bratensatz mit in Wasser angerührtem Maizena oder Mehl eine Sauce bereiten, mit den Gewürzen abschmecken und zu den Nieren reichen

Beigabe: Reis oder Kartoffeln mit Salat

500 g Schweinenieren
75 g Speck
1 große Zwiebel
1 Teel. Maizena
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Wasser

331. Gekochtes Schweinefleisch

für 4 Personen

Das Fleisch zurichten, würzen und kochendem Wasser zugesetzt mit dem Suppengrün in ungefähr 1½ Stunden weichkochen oder das Fleisch mit Sauerkraut aufsetzen und darin weichkochen

Beigabe: Kartoffel- *oder* Erbsenpüree mit Sauerkraut

750 g Bauchlappen
Suppengrün
Salz u. Pfeffer

für 4—5 Personen

332. Schweineragout

750 g Schweinefleisch
½ Tasse Essig
½ Tasse Wasser
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
2 Eßl. Fett
4 Eßl. Mehl
½ Tasse Wein
Zitrone

Den Essig, das Wasser und die Gewürze aufkochen, über das Fleisch gießen und einige Tage stehen lassen * Aus dem Fett und Mehl eine braune Mehlschwitze machen und mit einem Teil der Essigbeize ablöschen * Das in Würfel geschnittene Fleisch und 1 ganze Zwiebel zugeben und etwa 40 Minuten kochen lassen * Die Zwiebel herausnehmen, die Sauce mit Zitrone und Wein abschmecken und – wenn vorhanden – etwas Ochsenblut beigeben

Beigabe: Gekochte Kartoffelklöße oder Teigwaren

für 6 Personen

333. Gekochter Schinken — amerikanische Art

1½ kg roher Schinken mit Schwarte
4 Eßl. Zucker
2 Eßl. Senf
Nelken
1 Eßl. Butter

Das Schinkenstück garkochen, 50–60 Minuten Kochzeit pro kg * Noch heiß mit scharfem Messer die Schwarte ablösen, ohne die Fettschicht zu zerstören * In die Fettschicht quadratische Kerben schneiden * Zucker in Butter braunrösten * Mit dem Senf zu einer streichförmigen Paste mischen. Den Schinken damit überziehen * In jedes Quadrat eine Nelke stecken oder nach Belieben Oliven, Ananasstücke oder Orangenschnitze mittels Zahnstocher befestigen * Im heißen Ofen 20–30 Minuten überbacken, bis das Waffelmuster braun und glänzend ist

Dieser Schinken kann heiß und kalt serviert werden

Beigaben: Madeirasauce, Kartoffelpüree und Gemüseplatte

334. Schinken in Brotteig

1 geräucherten Schinken
Brotteig Nr. 967

Den Schinken über Nacht in Wasser einweichen * Gut abtrocknen und in Brotteig hüllen, so daß er ganz davon bedeckt ist * Im Backofen etwa 3 Stunden bei guter Hitze backen * Beim Anrichten die Brotkruste abschneiden und den Schinken kalt oder warm in Scheiben geschnitten und mit den Brotstückchen garniert servieren

335. Schinken in Madeira oder Burgunder

für 4 Personen

Von frischgekochtem Schinken die Schwarte ablösen * In einer Kasserolle den Schinken mit der Zwiebel, der Tomate, dem Wein, Gewürzen und der Fleischbrühe in den heißen Backofen stellen und unter häufigem Begießen bräunen * Aus der Butter und dem Mehl eine braune Mehlschwitze machen, mit Wein und Schinkenbrühe ablöschen, würzen und gut durchkochen lassen * Beim Anrichten mit dem Bratensatz mischen und über den Schinken gießen

Beigabe: Kartoffelpüree mit glasiertem Gemüse *oder* glasierten Kastanien

500–750 g Schinken
1 Tasse Madeira
oder Burgunder
1 Tasse Fleischbrühe
1 Zwiebel, 1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 Tomate
2 Eßl. Mehl
2 Eßl. Butter

336. Fleischsülze

für 4 Personen

Den Kalbs- und den Schweinefuß, das Rindfleisch, das Suppengrün und die Gewürze im Wasser kalt aufstellen und 3–4 Stunden unter häufigem Abschäumen kochen * Vom Feuer nehmen, die Brühe durchseihen, das Fleisch von den Knochen lösen und in Streifen schneiden * Nach dem Erkalten die Brühe entfetten, wieder flüssig machen, mit Zitronensaft, Salz und nach Belieben mit etwas Wein abschmecken * Den Eierschnee und die zerdrückten Eierschalen zugeben und unter Schlagen bis ans Kochen kommen lassen * Vom Feuer nehmen und zugedeckt etwa 30 Minuten stehen lassen, darnach durch ein sauberes Tuch oder Säckchen laufen lassen * Eine saubere Form oder Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen, etwa 1 cm hoch mit der Sülze füllen und kaltstellen * Mit hartgekochten Eierscheiben, geschnittenen Essiggürkchen, dem Gemüse und den Fleischscheiben auffüllen und so viel Sülze darüber gießen, daß die Füllung gut bedeckt ist * Die Sülzen kaltstellen und erstarren lassen * Vor dem Stürzen den Rand leicht lösen und die Form einen Augenblick in heißes Wasser halten

1 Kalbsfuß
1 Schweinefuß
125 g Rindfleisch
4 l Wasser
Suppengrün
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Eiweiß
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer

zum Garnieren:
1 Ei
Essiggürkchen
Tomatenscheiben
Karottenscheiben

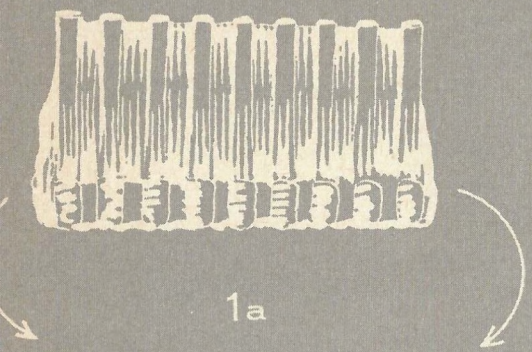
für 4—6 Personen

337. Kasseler Rippenspeer

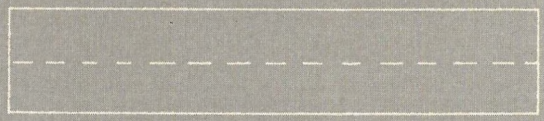
750 g geräuch. Rippenstück
1 Zwiebel
1 Tomate
1kl. Stückchen Sellerieknolle
1 Eßl. Butter
1 kl. Trüffel
1 Eßl. Mehl
½ Tasse saurer Rahm

Das Fleisch waschen und mit der Zwiebel, Tomate, Sellerie, Trüffel, Butter und etwas Wasser aufstellen * Zugedeckt etwa 1½ Stunden dämpfen * Ist das Wasser verdampft, den Rippenspeer von jeder Seite im Fett anbraten lassen, herausnehmen und heißstellen * Aus dem Bratensatz mit Mehl und Wasser eine Sauce bereiten, mit Rahm abschmecken und gegebenenfalls noch nachwürzen * Durchgeseiht zum Braten reichen

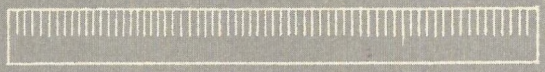
Beigabe: Petersilienkartöffelchen mit Grünkohl *oder* Kartoffelpüree mit Salat



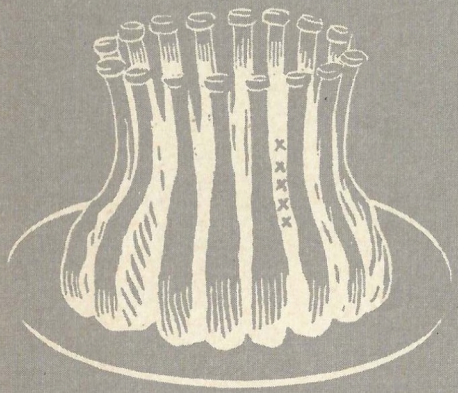
1a



2a



2b



1b

2c

Lammkrone (Nr. 341)

1a. Zwei Rippenstücke werden zu einer Krone zusammengenäht
1b. Die zusammengenähte Krone

Papiermanschetten

2a. Papier wird in 5 cm breite, lange Streifen geschnitten
2b. Die Streifen werden zusammengefaltet und an der Falzseite eingeschnitten
2c. Die eingeschnittenen Streifen werden über einen Holzstiel gewickelt und zusammengesteckt oder -geklebt

HAMMELFLEISCH

338. Hammelkoteletten

für 4 Personen

4–8 Hammelkoteletten
Knoblauch
Öl
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel
Tomaten
1 Eßl. Mehl

Die Koteletten mit Knoblauch einreiben, mit Öl bepinseln und würzen * Auf dem Rost bei starker Hitze in etwa 15 Minuten grillen * Zwiebelscheiben und einige ganze Tomaten mitgrillen * Aus dem abfließenden Bratfett unter Zugabe der Zwiebelscheiben, 1 Tomate und des Mehls eine Sauce bereiten * Die Koteletten können auch auf dem Feuer in heißer Butter gebraten werden * Sie sollen außen knusprig und braun, innen noch rosig sein

Beigabe: Salzkartoffeln, gegrillte Tomaten und grüne Bohnen

339. Hammelrippchen à la Maintenon

für 3 Personen

6 Hammelkoteletten
2½ Eßl. Butter
1 Eßl. Zwiebel
½ Tasse gekochte Pilze
2 Eßl. Mehl
3 Eßl. Bratensauce
1 Teel. Petersilie
¼ Teel. Salz
Cayenne-Pfeffer

Die Koteletten 4 cm dick schneiden und teilen, indem man sie bis zum Knochen flach durchschneidet * Die Butter und die Zwiebeln 5 Minuten dämpfen * Die Zwiebeln entfernen und die Pilze in der Butter 5 Minuten dämpfen * Das Mehl, die Sauce, die Petersilie, das Salz und etliche Körner Cayennepfeffer zugeben * Die Mischung zwischen die Fleischhälften füllen und diese leicht zusammenpressen * In mit Butter bestrichene Papierhüllen geben * 10 Minuten auf dem Rost braten * (Seite 129)

Beigabe: Spanische Sauce

340. Hammelsteak

für 4–6 Personen

500–750 g Hammelschlegel
2–3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
1 Messerspitze Mehl

Das Fleisch je nach Personenzahl in Stücke schneiden, flach klopfen, mit Öl bepinseln und würzen * In einer sehr heißen Pfanne auf starkem Feuer auf beiden Seiten anbräunen * Die Butter zugeben und zugedeckt auf schwachem Feuer ziehen

lassen * Den Bratensatz mit einer Messerspitze Mehl, wenig Wasser und etwas Rotwein zu einer Sauce aufkochen

Beigabe: Kartoffeln *oder* Pommes frites mit grünen Bohnen, Erbsen *oder* Teltower Rübchen

für 6 Personen

2 kg Hammelrippen
100 g Schweinefleisch
Salz u. Pfeffer

341. Lammkrone — amerikanische Art

Teile von 2 Lendenstücken mit Rippen aussuchen * Das Fleisch vom Knochen zwischen den Rippen abschaben und nach unten drücken * Die Rückenwirbel entfernen * Jedes Stück zu einem Halbkreis formen, die Rippen nach oben und nach außen gebogen * Würzen und zusammennähen * Die Enden der langen Knochen gleichmäßig stutzen (nicht zu lang lassen) * An jeden Knochen fette gesalzene Schweinefleischwürfel stecken, um ein Anbrennen zu verhindern * Mit Butterpapier bedeckt 1¼ Stunde auf den Rost legen * Schweinefleisch vor dem Anrichten entfernen, Mitte der Krone mit Kastanienpüree füllen * (Seite 144, 145)

für 4—6 Personen

1 Stück Lammrücken
2 Eßl. Butter
einige Speckscheiben
1 Zwiebel
1 Tomate
Salz
Paprika
1 Eßl. Mehl
1 Tasse saurer Rahm

342. Lammrücken

Das Fleisch häuten – das Fett nicht entfernen! – und würzen * In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, die Speckscheiben leicht anbraten und die Zwiebel, die Tomate und das Fleisch zusetzen * Unter fleißigem Begießen in 1–1½ Stunden zugedeckt weichdämpfen, dabei von Zeit zu Zeit etwas Wasser zugeben * Zuletzt aufdecken und das Fleisch im Bratfett knusprig werden lassen * Aus dem Bratensatz unter Zugabe von Mehl, Wasser und Rahm eine sämige Sauce bereiten

Eine andere Zubereitungsart: Den Lammrücken mit Butter bepinseln, auf den Rost legen und auf jeder Seite schön knusprig braten * Zuletzt den Rahm darüber gießen und aus dem Bratensatz die Sauce herstellen

Beigabe: Pariser Kartöffelchen mit Erbsengemüse, Bohnengemüse, Zwiebelpüree *oder* glasiertem Gemüse und Salat

343. Hammelbraten

für 4–6 Personen

750 g Hammelschlegel
Ingwer oder Knoblauch
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Eßl. Mehl

Das vorgerichtete Fleisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben * In der heißen Butter anbraten und die Tomate und Zwiebel zugeben * Mit Wasser ablöschen und nach Belieben – anstelle des Knoblauchs – kleine Stückchen Ingwer beifügen * Unter häufigem Begießen im Backofen in 1–1½ Stunden braten oder auf dem Feuer in einer Kasserolle zugedeckt weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgießen * Zuletzt den Braten im Fett knusprig werden lassen und auf eine heiße Platte legen * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und Wasser eine Sauce bereiten, durchseihen und zu dem aufgeschnittenen Fleisch reichen

Beigabe: Kartoffelklöße

(Hammelfleisch stets auf gut vorgewärmten Tellern servieren)

344. Hammel nach Bordelaiser Art

für 2 Personen

250 g kalter Hammelbraten
4 Schalotten
1 Scheibe Speck
½ Teel. gehackte Petersilie
2 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Weißwein (herb)

Hammelbraten in Stücke schneiden, Fett und Haut entfernen * Die fein gehackten Schalotten, den klein geschnittenen Speck, etwas gehackte Petersilie und die Gewürze zusammen in der Butter anbraten * Das Hammelfleisch zugeben und wenden, bis die Stücke auf allen Seiten fett sind * Den Wein zugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer ungefähr 30 Minuten dämpfen lassen

Beigabe: Reis

345. Hammel à la Bourgeoise

für 4 Personen

750 g Hammelfleisch
1 Zwiebel, 4 Schalotten
3 Eßl. Butter
1 Messerspitze Mehl
2 Eßl. Tomatenmark
1 Eßl. Olivenöl
Salz u. Pfeffer

Die Zwiebel und die Schalotten fein hacken und in 1 Eßlöffel Butter bräunen * Das Hammelfleisch in kleine Stücke schneiden, reichlich würzen und in der restlichen Butter auf mäßigem Feuer 5 Minuten braten * Die Zwiebel, die Schalotten, ½ Tasse heißes Wasser, Mehl und Tomatenmark zugeben und alles ungefähr

40 Minuten langsam kochen lassen * Vor dem Anrichten das Olivenöl unterrühren

Beigabe: Kartoffelpüree

für 4 — 6 Personen

346. Hammelragout Bonne Femme

750 g Hammelbrust od. Hals
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz u. Pfeffer
1 Eßl. Mehl
Wein
½ Zitrone Saft
1 Eßl. Tomatenmark
125 g Karotten
125 g kleine runde Kartöffelchen
125 g Erbsen

Die geschnittene Zwiebel in der Butter hellgelb rösten * Das in große Würfel geschnittene Hammelfleisch, den feingeschnittenen Knoblauch und die Gewürze zugeben und leicht anbraten * Das Mehl darüberstreuen und mit etwas Wasser, Wein und Zitronensaft übergießen * Das Tomatenmark beifügen und zugedeckt halbweich dämpfen * Die in Scheiben oder Streifen geschnittenen Karotten, darnach die Kartoffeln und zuletzt die frischen Erbsen zugeben * Ist alles gar, das Hammelragout auf eine heiße Platte häufen und mit dem Gemüse umlegen

für 4 — 6 Personen

347. Hammelschulter mit weißen Rüben

½—1 kg Hammelschulter
4 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1½ Tassen Brühe
Salz u. Pfeffer
Gewürzkörner
500 g weiße Rüben

Das Fleisch von den Knochen lösen und zusammengebunden in der Hälfte der Butter auf allen Seiten anbräunen * Daneben im Bratfett das Mehl anrösten, die Brühe zugeben und aufkochen lassen * Würzen und zugedeckt das Fleisch in etwa 2½ Stunden fertig dämpfen * Die Rüben zurichten, in Stücke schneiden und in der restlichen Butter goldgelb dünsten * Wenn das Fleisch ¾ gar ist, die Rüben zugeben * Das Fleisch auf einer Platte anrichten, mit den Rübenschnitzen umgeben und mit der durchgeseihten Sauce übergießen

Beigabe: Salzkartoffeln

348. Lamm- und Kitzbraten

für 8–10 Personen

1 Lamm oder Kitz (Zicklein)
4 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tomate
Salz u. Pfeffer
Paprika
Mehl

Das Fleisch in Nierenbraten, Schlegel, Rippenstücke und Vorderläufe zerlegen und mit Salz und Pfeffer einreiben * In der Butter mit der Zwiebel, Tomate und Paprika anbraten * Das Wasser zugeben und zugedeckt fertigstellen

Eine andere Zubereitungsart Das Fleisch mit der Butter bestreichen, würzen und auf den Rost in den Backofen stellen * Nach 10–15 Minuten mit 1 Tasse Wasser und von Zeit zu Zeit mit dem Bratfett begießen, bis das Fleisch in etwa 1 Stunde gar ist * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl und Wasser eine Sauce bereiten, würzen, durchseihen und zum Braten reichen

Beigabe: Salzkartoffeln *oder* Spätzle mit grünem Salat, Kartoffelsalat *oder* Gemüse

Herz, Lunge und Leber sowie die kleineren Fleischstücke können als Ragout (Nr. 346) bereitet werden

für 8—10 Personen

1 Rehrücken (3—4 kg)
50 g Speck
6 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tasse saurer Rahm
1 Zitrone
2 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer

349. Rehrücken

Den gut abgelagerten Rücken häuten und die Rippen etwas kürzen, damit das Stück eine gefällige Form erhält * Auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben * Über Nacht in ein mit Essig getränktes Tuch einschlagen oder mit Milch begießen * Vor dem Braten spicken oder mit Speckscheiben umbinden * In einer Kasserolle in der heißen Butter die geschnittene Zwiebel und das Fleisch anbraten * Mit etwas Wasser oder Brühe begießen und zugedeckt dämpfen * Wenn das Fleisch ziemlich gar ist, aufdecken, öfters mit dem Bratsaft begießen und braun und knusprig werden lassen * Oder nach dem Anbraten im heißen Backofen unter häufigem Begießen zu schöner Farbe braten * Zuletzt etwas Rahm darüber gießen und nochmals kurz in den Ofen stellen. (Bratzeit etwa 1 Stunde, das Fleisch soll innen noch leicht rosa sein) * Die Filets vom Knochen lösen, schräg aufschneiden und wieder auf das Knochenstück ordnen, so daß der Rücken wie unzerschnitten aussieht * Mit etwas Bratsaft begießen und mit entrindeten Zitronenscheiben garnieren * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl, Zitronensaft, Wasser oder Brühe, dem restlichen Rahm und nach Belieben etwas Rotwein eine Sauce bereiten und getrennt zum Braten reichen

Beigabe: Kartoffelpüree mit Preiselbeeren oder Johannisbeergelee und Rotkraut *oder* Krautsalat

für 8—10 Personen

Rehrücken Nr. 349
1 Zitrone
Sauce Cumberland Nr. 508

350. Rehrücken mit Sauce Cumberland

Den Rehrücken, der innen rosa sein soll, nach dem Erkalten mit dem Knochen in Portionsstücke zerlegen * Mit Zitronenscheiben und Petersiliensträußchen garnieren. (Auf jede Zitronenscheibe kann noch ein ausgestochenes Stückchen Johannisbeergelee gelegt werden) (Seite 152, 153)

Beigabe: Sauce Cumberland, Waldorfsalat, Kompottfrüchte, Butter und Toast

351. Rehfilet vom Grill

für 3—4 Personen

500 g Rehfilet
50 g fetter Speck
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Olivenöl
Essiggürkchen

Das Filet zu Steaks schneiden, mit dem Speck spicken, würzen und mit Öl begießen * Einige Zeit liegen lassen * Ab und zu wenden, damit das Öl gut eindringt * Auf den heißen Grill legen und unter einmaligem Wenden in etwa 30 Minuten braun rösten * Beim Anrichten mit den Gürkchen belegen

Beigabe: Kartoffeln *oder* Teigwaren mit einer pikanten Sauce

352. Mariniertes Rehfilet in Butter

für 3—4 Personen

500 g Rehfilet
½ Tasse Weinessig
1 Lorbeerblatt
1 Thymianstengelchen
1 kl. Zwiebel, 1 Nelke
2 Schalotten, Petersilie
1 Stückchen Zimt
Salz u. Pfeffer
2—4 Eßl. Butter
1 Glas Kognak
½ Tasse Brühe
1 Messerspitze Mehl
1 Messerspitze Butter

Den Weinessig mit Lorbeer, Thymian, Zwiebel, Nelke, Schalotten, Petersilie, Zimt und den übrigen Gewürzen 5 Minuten kochen und durch ein Sieb drücken * Das in dünne Scheiben geschnittene Filet damit marinieren und 1 Stunde an kühlem Orte ziehen lassen * Die Filets in der zerlassenen Butter auf beiden Seiten schnell anbraten und in einer feuerfesten Porzellanschüssel warm stellen * Zu dem Bratsatz den Kognak, die restliche Marinade, die Fleischbrühe und ein Stückchen Mehlbutter geben und unter Rühren aufkochen * Die Sauce über die Filets gießen und noch kurze Zeit zusammen dünsten

Beigabe: Kastanienpüree *oder* gebackene Apfelscheiben

353. Rehschnitzel

für 4 Personen

4 Rehschnitzel
4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 Teel. Mehl

Aus einem Rehschlegel Schnitzel schneiden, klopfen und würzen * In einer Kasserolle die Butter heiß werden lassen, die halbierten Tomaten, die geschnittene Zwiebel und die Schnitzel darin anbraten * Nach 10 Minuten die Schnitzel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit den Tomaten garnieren * Aus dem Bratsatz mit dem Mehl, Pfeffer, Salz und nach Geschmack etwas Rotwein eine Sauce bereiten * Durchseihen und über die Schnitzel gießen

Beigabe: Kartoffelpüree, Teigwaren *oder* Reis

für 2 Personen

354. Rehleber

1 Rehleber
2–3 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Eßl. Mehl
1/2 Glas Rotwein
einige Pilze
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft

Die Butter zergehen lassen und die feingeschnittene Zwiebel darin gelb rösten * Die in Scheiben geschnittene Leber zugeben, kurz mitdämpfen und dann warm stellen * Im Bratensatz das Mehl hellbraun rösten, mit dem Wein ablöschen und die feingehackten Pilze beigeben * Gut durchkochen und mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken * Die Leber wieder zugeben und darin erwärmen * Beim Anrichten die durchgeseihte Sauce über die Leber gießen

Beigabe: Kartoffelpüree

für 4 Personen

355. Rehschlegel

1 kg Rehschlegel
zur Beize: 1/2 Tasse Essig
1/2 Tasse Wasser
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
zum Braten: 4 Eßl. Butter
1/2 Tasse saurer Rahm
1/2 Zitrone
1 Eßl. Mehl
1/2 Tasse Rotwein

Den Essig, das Wasser und die Gewürze aufkochen, über das zugerichtete Fleischstück gießen und dieses zugedeckt einige Tage beizen lassen * In der heißen Butter das abgetrocknete Fleisch auf allen Seiten anbraten und einen Teil der Beize mit der Zwiebel zugeben * Zugedeckt unter häufigem Begießen und Wenden dämpfen, bis das Fleisch gar ist * Aufgedeckt noch im Fett knusprig werden lassen und auf einer heißen Platte anrichten * Aus dem Bratsatz, dem Mehl, der restlichen Beize, dem Rahm und Wein eine Sauce bereiten

Eine andere Zubereitungsart: wie Rehrücken (Nr. 349)

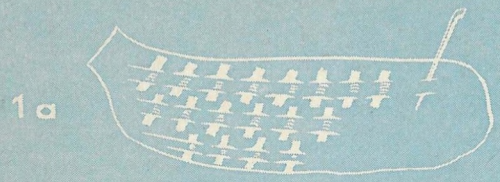
Beigabe: Spätzle mit Preiselbeeren

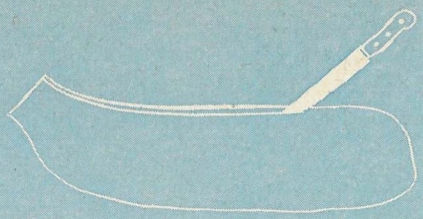
für 4 Personen

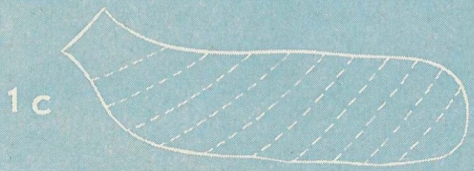
356. Rehragout

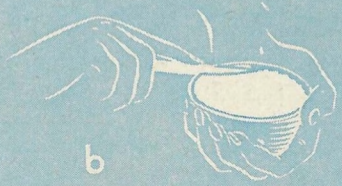
1 kg Rehragout
zur Beize: 1/2 Tasse Essig
1/2 Tasse Wasser
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer

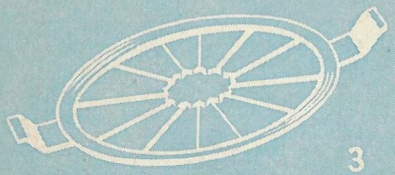
Das Fleisch in eine tiefe Schüssel legen, mit der Beize übergießen und einige Tage darin stehen lassen * In einer Kasserolle den in Würfel geschnittenen Speck auslassen, die Zwiebel hineinschneiden, die abgetropften Ragoutstücke beigeben und anbraten * Die











Rehrücken (Nr. 349 und 350)

1a. Wie ein Rehrücken gespickt wird
1b. Beim Tranchieren wird auf beiden Seiten das Rückgrat entlang ein Schnitt angebracht und die Filets von den Rippen abgelöst
1c. Die Filets werden in Scheiben geschnitten und wieder in der ursprünglichen Form auf den Knochen zusammengesetzt

Teigschüsselchen. Mürber Teig (Nr. 1031)

2a. Kleine Tortelettenförmchen werden mit Teig ausgefüttert
2b. Mit einem Messer werden die Ränder in Zacken gedrückt
2c. Um die Schüsselchen in Form zu erhalten, werden sie zum Backen mit rohen Erbsen gefüllt (blind backen)
2d. Nach dem Backen stürzen und abgekühlt füllen
3. Praktischer Apfelschneider zum gleichzeitigen Ausstechen der Kerngehäuse und Zerteilen der Äpfel in gleichmäßige Schnitze

Butter darüber geben, umwenden, mit dem Mehl überstäuben und mit der Beize ablöschen * Mit Wasser oder Fleischbrühe auffüllen, mit Gewürzen und dem Rotwein abschmecken und das Ragout auf kleiner Flamme zugedeckt weichdünsten * Beim Anrichten die Fleischstücke in eine Schüssel legen und reichlich mit durchgeseihter Sauce übergießen

Beigabe: Teigwaren, Spätzle *oder* Böhmische Knödel

zum Braten:
2 Scheiben Speck
1 Zwiebel
2 Eßl. Butter
4 Eßl. Mehl
1 kl. Glas Rotwein
Salz u. Pfeffer
Zitrone

357. Hasenpfeffer

für 4 Personen

Die Fleischstücke mit der Beize übergießen und 1–2 Tage darin liegen lassen * In einer Kasserolle das Fett erhitzen, die Fleischstücke mit der Zwiebel leicht anbraten, das Mehl zugeben und anbräunen * Mit der Hälfte der Beize ablöschen und zugedeckt weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit noch etwas Beize oder Wasser zugießen, bis das Fleisch gar ist * Das Hasenblut darunterrühren, mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken

Beigabe: Gekochte Kartoffelklöße *oder* Teigwaren

Kopf, Hals, Bauchlappen
Vorderschlegel, Lunge
Leber und Herz
zur Beize: ½ Tasse Essig
½ Tasse Wasser
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
zum Braten: 3—4 Eßl. Fett
4 Eßl. Mehl

358. Hasenbraten

für 4 Personen

Das Fleisch häuten, mit dem Speck spicken oder mit Speckscheiben umwickeln und würzen * In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, das Fleisch darin wenden, die feingeschnittene Zwiebel zugeben und zugedeckt oder im Backofen unter häufigem Begießen in 30 Minuten fertig braten * 10 Minuten vor dem Anrichten den Rahm darüber gießen, das Fleisch warm stellen und beim Anrichten mit Zitronenscheiben garnieren * Den Bratsatz mit dem Mehl aufkochen, mit Gewürz und Zitronensaft abschmecken und zum Fleisch reichen

Beigabe: Spätzle mit Blaukraut und Preiselbeeren

1 Hasenrücken
oder 2 Schlegel
50 g fetter Speck
3 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Tasse saurer Rahm
1 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer
1 Zitrone

für 6–8 Personen

359. Kaninchen in Paprika

1 Kaninchen
4 Eßl. Butter
2–3 Zwiebeln
Salz
1–2 Eßl. Paprika
1 Tasse Rahm
1–2 Eßl. Mehl

Das vorgerichtete Kaninchen zerlegen (Schlegel und Ziemer häuten) und mit Salz einreiben * Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, in der heißen Butter leicht anrösten und die Fleischstücke zugeben * Auf allen Seiten anbraten, mit dem Paprika bestreuen und wenden * Mit dem Wasser ablöschen, zugedeckt weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit umdrehen und noch etwas Wasser nachgießen * Ist das Fleisch weich, aufdecken, im Fett wenden und knusprig braten * Auf vorgewärmter Platte anrichten * Aus dem Bratensatz mit dem Mehl, Rahm und etwas Wasser eine Sauce bereiten

Beigabe: Spätzle mit Salat

für 4 Personen

360. Herausgebackenes Kaninchen

1 Kaninchen
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
1–2 Eier
1 Tasse Weckmehl
Backfett

Das Kaninchen zurichten, in kleinere Teile zerlegen und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft einreiben * In dem zerschlagenen Ei und Weckmehl wenden und im heißen Backfett schwimmend herausbacken * Wenn das Tier nicht mehr ganz jung ist, zuerst in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen, auf einem Sieb abtropfen, mit Zitrone und Gewürz einreiben und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Weitere Zubereitung wie oben

Beigabe: Kartoffelsalat *oder* grüner Salat *oder* feine Gemüse, wie z. B. grüne Erbsen, grüne Böhnchen usw.

für 4 Personen

361. Kaninchen-Ragout

½–1 kg Kaninchenfleisch
zur Beize: ½ Tasse Essig
½ Tasse Weißwein
½ Tasse Wasser
1 Nelke, 1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Salz u. Pfeffer

Das Fleisch in Stücke schneiden, mit der Beize übergießen und einige Tage darin liegen lassen * In der heißen Butter die zerschnittene Zwiebel und die abgetrockneten Fleischstücke anbraten * Mit einem Teil der Beize übergießen, noch etwas Wasser zugeben und zugedeckt weichdämpfen * Ist alle Flüssigkeit verdampft, die Fleischstücke noch knusprig braten * Aus dem Bratsatz mit dem Mehl, Wein oder Wasser, Zitronensaft, den Ge-

würzen und der restlichen Beize eine Sauce bereiten * Gut durchkochen, die Fleischstücke wieder hineinlegen, den Rahm zugeben und einige Zeit darin ziehen lassen
Ragout von jungen Kaninchen kann auch wie eingemachtes Kalbfleisch (Nr. 288) zubereitet werden
Beigabe: Kartoffelpüree, Kartoffelklöße *oder* Teigwaren

zum Braten: 3 Eßl. Butter
1 Zwiebel
2–3 Eßl. Mehl
1/2 Tasse Rotwein
Zitronensaft
1/2 Tasse saurer Rahm
Salz u. Pfeffer

362. Kaninchen — südländische Art

für 4 Personen

Das Kaninchen zurichten und in Portionen zerlegen * Mit 6 Tassen heißen Wassers, dem 1½ Eßlöffel Salz beigefügt wurden, bedecken und 3 Stunden stehen lassen * Abtropfen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in dem Mehl wenden * Den in Stücke geschnittenen Speck auslassen * In eine Kasserolle geben und die Kaninchenstücke hineinlegen * Zugedeckt unter öfterem Wenden 1½ Stunden langsam dämpfen * Mit der Milch begießen und noch 30 Minuten weiter dämpfen * Auf einer heißen Platte mit Petersilie garniert anrichten
Beigabe: Gekochte Kartoffelklöße

1 Kaninchen
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Mehl
250 g Speck
1 Tasse Milch

363. Wildschweinrücken oder -schlegel

für 4 Personen

Das Fleisch klopfen, mit einem Messer Karos in die Schwarte einkerben * Mit der aufgekochten Beize übergießen und einige Tage ziehen lassen * Das Fleischstück mit Fleischbrühe und Rotwein in eine Kasserolle legen und unter häufigem Begießen und Wenden auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt etwa 1 Stunde dämpfen * Die Butter zergehen lassen, mit dem geriebenen Schwarzbrot, Nelke, Zimt und Zucker mischen und den Braten damit bestreichen * 30 Minuten in den Backofen stellen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat * Aus dem Bratsatz mit dem Mehl eine Sauce bereiten und zu dem Braten reichen
Beigabe: Sauerkraut *oder* Rotkraut mit Kartoffelklößen *oder* Kastanien- *oder* Erbsenpüree

1 kg Rücken oder Schlegel
zur Beize:
2 Tassen 1/2 Essig, 1/2 Wein
1 Eßl. Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
Pfefferkörner
Salz u. Pfeffer
zum Braten:
1 Tasse Fleischbrühe
1/2 Tasse Rotwein
4 Eßl. Butter
1 Scheibe Schwarzbrot
je 1 Messersp.
gest. Nelke und Zimt
1 Prise Zucker, 2 Eßl. Mehl

für 4 Personen

364. Kartoffeln in der Schale

1 kg Kartoffeln
Salz
Kümmel

Mittelgroße Kartoffeln in kaltem Wasser sauber bürsten und mit kaltem Wasser knapp bedeckt unter Zugabe von Salz und Kümmel aufstellen * Zugedeckt ungefähr 30 Minuten kochen, mit einer Gabel die Garprobe machen * Das Wasser zwischen Deckel und Topf hindurch abschütten * Den Topf mit den Kartoffeln wieder auf den Herd oder auf ganz kleines Feuer stellen und unter Rütteln ausdämpfen lassen

für 4 Personen

365. Salzkartoffeln

½—1 kg Kartoffeln
Salz

Die Kartoffeln schälen und in Schnitze schneiden * In kaltem Salzwasser aufstellen und zugedeckt kochen * Rechtzeitig abschütten, damit sie nicht verkochen, nochmals kurz auf kleines Feuer stellen und unter Rütteln ausdämpfen lassen * Beim Anrichten nach Belieben mit gewiegter Petersilie bestreuen oder mit zerlassener Butter oder Zwiebelbutter begießen

für 4 Personen

366. Bratkartoffeln (roh)

1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Fett
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Wasser

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden * In einer eisernen Kasserolle das Fett erhitzen, die Zwiebel darin hellgelb rösten, die Kartoffeln zugeben und würzen * Mit der Backschaufel sofort umdrehen, so daß die Zwiebelchen nach oben kommen * Das Wasser zugießen und zugedeckt bei kleiner Flamme gardämpfen

367. Geröstete Kartoffeln

für 4 Personen

½—1 kg Kartoffeln
2—4 Eßl. Fett
1 Zwiebel
Kümmel oder Majoran
Salz u. Pfeffer

Die abgekochten Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden oder mit einem Rohkosthobel zu Stiftchen hobeln * In einer Pfanne das Fett erhitzen, die Zwiebel darin hellgelb rösten, die Kartoffeln zugeben und würzen * Mit der Backschaufel sofort umdrehen, damit die Zwiebelchen nach oben kommen und goldgelb rösten (Seite 136, 137)

368. Devonshire-Bratkartoffeln

für 4 Personen

500 g Kartoffeln
2 große Zwiebeln
3—4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in der Butter goldbraun rösten * Die in der Schale gekochten Kartoffeln heiß schälen und durch die Presse drücken * Würzen und die Zwiebeln untermengen * Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen und das Püree 2½ cm hoch einfüllen * Mit Butterflocken belegen und im Ofen überbacken

369. Kartoffelpüree

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
2 Tassen Milch
1—2 Eßl. Butter
Salz

Die Kartoffeln in der Schale kochen, heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken * Die Milch erwärmen, die Kartoffeln und das Salz zugeben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, zuletzt die frische Butter unterschlagen * Auf heißer Platte anrichten, mit einem Löffel ein Muster eindrücken und nach Belieben noch mit Zwiebelbutter begießen

370. Kartoffelschnee

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
1 Eßl. Fett od. 50 g Speck
1 Zwiebel

Die frischgekochten Kartoffeln schälen und heiß durch die Kartoffelpresse auf eine vorgewärmte Platte drücken * Mit Zwiebelbutter oder mit den gebratenen Speckwürfelchen übergießen

für 4 Personen

371. Niedernauer Kartoffeln

1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Fett
4 Eßl. saurer Rahm
1 Ei
Petersilie
Salz u. Pfeffer

Die abgekochten, kalten Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden * In einer Kasserolle das Fett erhitzen und die Kartoffeln unter Zugabe der Gewürze darin anbraten * Das Ei und den Rahm verquirlen, darüber gießen und noch kurz braten, bis das Ei gestockt ist

für 4 Personen

372. Kartoffeln auf Ardenner Art

1½ kg Kartoffeln
3 Eigelb
6 Eßl. Butter
200 g Schinken
Reibkäse
Salz u. Pfeffer
Muskat

Die Kartoffeln schälen und unzerschnitten in der Röhre weichdämpfen * Ein Deckelchen abschneiden und vorsichtig aushöhlen * Das herausgenommene Mark mit Eigelb, einem Teil der Butter, dem gehackten Schinken, Käse und den Gewürzen zu einem Brei vermengen und wieder in die Kartoffeln füllen * Mit der restlichen Butter beträufeln, mit geriebenem Käse bestreuen und in der Röhre überbacken

Beigabe: Grüner Salat

für 3—4 Personen

373. Butterkartoffeln

500 g Kartoffeln
4 Eßl. Butter
Salz

Die (nicht zu mehligen) Kartoffeln schälen und in Schnitze oder dicke Scheiben schneiden * In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, die Kartoffeln zugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer dämpfen * Von Zeit zu Zeit wenden, wobei sie zerfallen dürfen, und, wenn nötig, noch etwas Butter zugeben * Zum Schluß auf stärkeres Feuer stellen und mit Salz bestreuen * Die fertigen Kartoffeln müssen außen goldbraun und innen weich und butterig sein

für 4 Personen

374. Pariser Kartoffeln

1 kg große Kartoffeln
3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
Petersilie

Zubereitung wie Fischkartoffeln (Nr. 376) * Die gekochten Kartöffelchen in der Butter braten und würzen * (Seite 177)

375. Neue Kartoffeln

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
1 Eßl. Butter
1 Eßl. gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer

Die Kartöffelchen in Salzwasser weichkochen * Schälen, in der zerlassenen Butter schwenken, würzen und mit Petersilie bestreuen
Andere Zubereitung: Roh schaben und in einer Kasserolle mit der Butter, den Gewürzen, Petersilie und etwas Wasser zugedeckt weichdämpfen

376. Fischkartoffeln

für 4 Personen

1 kg große Kartoffeln
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Petersilie
Salz u. Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und mit einem besonderen Ausstecher kleine runde Kartöffelchen ausstechen * In Salzwasser weichkochen * In der Butter schwenken, würzen und mit Petersilie bestreut anrichten

377. Pommes frites

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
Öl oder Backfett
Salz

Die Kartoffeln schälen, in dünne Stäbchen schneiden und bis zur Verwendung in ein Tuch schlagen, damit sie ganz trocken sind * In nicht zu großen Mengen in das sehr heiße Schmalz oder Öl einlegen und mit dem Schaumlöffel umrühren, damit sie nicht zusammenkleben * Sind sie bernsteingelb geworden, herausnehmen, auf ein Sieb zum Entfetten legen und mit Salz bestreuen
Bei größerem Bedarf die Kartoffeln am besten in zwei Kochvorgängen zubereiten. Zunächst in Teilmengen nur hellgelb werden lassen und auf ein Sieb legen, darnach in großen Portionen in das heiße Öl legen und vollends wie oben fertig machen * Praktisch ist hierbei die Verwendung eines Pommes frites-Siebes * (Seite 128, 177)

für 6 Personen

378. Kartoffelnester

1½ kg Kartoffeln
Backfett
Salz

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden * 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und zwischen einem Handtuch trocknen * Drahtseiher mit Griff und etwa 10 cm Durchmesser mit den Kartoffeln auslegen * In Backfett braten, dabei darauf achten, daß das Fett am Anfang keine zu hohe Temperatur erreicht * Die Nester sorgfältig aus den Seihern entfernen * Auf Papier abtropfen und mit Salz bestreuen * Mit kleinen gebratenen Fischfilets oder Gemüse gefüllt anrichten

für 4 Personen

379. Pommes Soufflées

500 g Kartoffeln
Backfett oder Öl

Die Kartoffeln – am besten solche einer gelben Sorte („Mäusle") – schälen und in dicke Scheiben schneiden * Das Fett in zwei Töpfen aufstellen und in dem einen halbheiß, im zweiten dagegen sehr heiß werden lassen * Von den Kartoffelscheiben immer nur jeweils 3–5 Stück in das halbheiße Fett einlegen und umrühren, damit sie nicht anhängen * Hat sich eine Kruste gebildet, herausnehmen und einzeln nebeneinander in das sehr heiße Fett legen * Wenn sie aufzugehen beginnen, herausnehmen und abgetropft auf vorgewärmter Platte servieren

für 6 Personen

380. Pommes Fondant

3½ Tassen geriebene Kartoffeln
3 Eßl. Butter
1½ Teel. Salz
¼ Teel. Petersilie
⅔ Tasse Milch
½ Tasse süßer Rahm
¾ Tasse Weckbrösel

Zu den heißen, geriebenen Kartoffeln, Butter, Salz, Pfeffer und die heiße Milch geben * 3 Minuten kräftig schlagen * In eine mit Butter bestrichene Auflaufform füllen, den dicken Rahm darübergießen und mit den Weckbröseln bestreuen * Im heißen Ofen backen, bis die Brösel braun sind

381. Chantillykartoffeln

für 3 Personen

Die gekochten, geriebenen Kartoffeln auf eine Auflaufplatte häufen * Den steifgeschlagenen Rahm mit dem geriebenen Käse leicht vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln breiten * Im heißen Ofen backen, bis der Käse zergangen und der Rahm zart gebräunt ist

3 Tassen geriebene Kartoffeln
1/2 Tasse süßer Rahm
1/2 Tasse Reibkäse
Salz u. Pfeffer

382. Alphonsokartoffeln

für 3 Personen

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser weich kochen * In 3/4 cm dicke Würfel schneiden * Die grüne Pfefferschote, aus der die Samenkörner entfernt wurden, 6 Minuten kochen und in kleine Vierecke schneiden * Mit den Kartoffelwürfeln, der Milch und Salz vermengen * Zusammen 15 Minuten gelinde kochen lassen * Auf eine mit Butter bestrichene Auflaufplatte häufen, mit geriebenem Käse bestreuen und 10 Minuten backen

5 Kartoffeln
1 Pfefferschote
3/4 Tasse Milch
1/2 Teel. Salz
2 Eßl. Butter
1 1/2 Eßl. Reibkäse

383. Süßkartoffeln, südliche Art

für 3 Personen

Die Süßkartoffeln in der Schale im Ofen backen * Danach der Länge nach durchschneiden und vorsichtig aus der Schale nehmen * Zerquetschen und mit Butter und Rahm vermengen * Mit Salz und Wein würzen * Die Schalen wieder damit füllen und 5 Minuten im heißen Ofen überbacken

6 Kartoffeln
2 Eßl. Butter
6 Eßl. süßer Rahm
Salz
Sherrywein

384. Süßkartoffeln mit Apfelscheiben

für 4 Personen

Die gekochten kalten Kartoffelscheiben lagenweise mit den Äpfeln, dem Zucker, der Butter und mit Salz bestreut auf eine gebutterte Auflaufplatte geben * In mäßig heißem Ofen zu schöner Farbe backen

2 Tassen Süßkartoffelscheiben
1 1/2 Tassen dünne Apfelscheiben
1/2 Tasse braunen Zucker
4 Eßl. Butter 1 Teel. Salz

für 4 Personen

385. Kartoffeln in der Schale gebacken

8 Kartoffeln
4 Eßl. Butter und Salz oder Kaviar

Runde mehlige Kartoffeln waschen und bürsten * Die obere Seite kreuzweise einschneiden * Im heißen Ofen gar werden lassen * Bei Tisch die Schale etwas zurückschlagen, Butter und Salz darauf geben und mit einer Gabel servieren * Eine besondere Delikatesse ist es, jeweils einen Teelöffel Kaviar darauf zu setzen

für 4 Personen

386. Brühkartoffeln

¾—1 kg Kartoffeln
Fleischbrühe
Petersilie, gelbe Rüben
Sellerieknolle

Die rohen Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden * In durchgeseihter Fleischbrühe unter Zugabe von gehackter Petersilie, gelben Rüben und Selleriewürfelchen weichkochen

für 4 Personen

387. Saure Kartoffelrädchen

1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Fett
3 Eßl. Mehl
3 Eßl. Essig
1 Lorbeerblatt
Salz u. Pfeffer

Die frisch gekochten (nicht zu mehligen) Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden * Aus dem Fett und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze bereiten, mit Fleischbrühe oder Wasser ablöschen, die Gewürze und den Essig zugeben * Die Kartoffelrädchen darin aufkochen

für 4 Personen

388. Rahmkartoffeln

1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
1 Tasse Milch oder Rahm
1 Eßl. gehackte Petersilie
Muskat
Salz u. Pfeffer

Die Kartoffeln wie zu sauren Kartoffelrädchen (Nr. 387) zurichten * Eine hellgelbe Mehlschwitze machen, mit der Milch oder dem Wasser ablöschen und mit dem Rahm, den Gewürzen und Petersilie abschmecken * Die Kartoffelrädchen darin aufkochen, nach Belieben noch geriebenen Käse untermischen (in diesem Fall Petersilie weglassen)

389. Kartoffelpuffer (Reibekuchen)

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
Milch
2—3 Eßl. Mehl
Salz
Fett
oder
350 g Pfanni
Fett

Die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben, das sich sammelnde Wasser abgießen * Mit der Milch, dem Mehl und dem Salz zu einem dicken Teig vermengen * In einer Pfanne Fett erhitzen, 2 Eßlöffel der Masse darin nebeneinandersetzen und möglichst dünn ausstreichen, so daß zwei „Puffer" entstehen * Auf beiden Seiten zu schöner Farbe backen * Mit Salz oder Zucker bestreuen und sofort servieren

Beigabe: Apfelkompott

390. Schupfnudeln

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
1 Ei
1½—2 Tassen Mehl
Salz
Muskat
Schmalz oder Butter
Weckbrösel

Gekochte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken * Mit den übrigen Zutaten vermengen und auf dem bemehlten Nudelbrett zu einem nicht zu weichen Teig arbeiten, nötigenfalls noch etwas Mehl zugeben * Aus dem Teig Rollen formen, davon gleich große Scheibchen abschneiden und aus diesen möglichst kleine Nudeln drehen (schupfen) * Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser einlegen und kochen, bis sie oben schwimmen * Abgetropft in heißem Schmalz braten oder mit brauner Butter und Bröseln begießen

Beigabe: Sauerkraut und gebratene Apfelscheiben

391. Kartoffelkroketten

für 4 Personen

½—1 kg Kartoffeln
2—3 Eßl. Butter
1 Ei
1 Eigelb
Mehl
Salz u. Muskat
zum Backen:
1 Eiweiß
Weckmehl
Backfett

Die Kartoffeln in der Schale kochen, heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken * Die Butter auf schwachem Feuer in einer Kasserolle zergehen lassen und die Kartoffeln unterrühren * Die Gewürze, das Ei und Eigelb zugeben, alles gut vermengen und auf ein bemehltes Brett schütten * Nach dem Erkalten so viel Mehl zugeben, daß sich aus der Masse kleine Rollen oder Klöße formen lassen * In geschlagenem Eiweiß und Weckmehl wenden und in Fett schwimmend zu schöner Farbe herausbacken

für 2 Personen

392. Kartoffelküchlein

250 g gek. Kartoffeln oder Püree
1½ Eßl. Butter
1–2 Eigelb
2–3 Eßl. Mehl
Reibkäse
Salz, Muskat, Schmalz

Die Butter und die Eigelb schaumig rühren * Die Gewürze und den geriebenen Käse zugeben * Mit dem Kartoffelpüree bzw. den geriebenen Kartoffeln und dem Mehl vermengen * Kleine Küchlein daraus formen und in heißem Schmalz herausbacken

für 4 Personen

393. Kartoffelnudeln

1 kg gekochte Kartoffeln
1½–2 Tassen Mehl
2 Eier
Salz
Schmalz

Aus den Zutaten einen Teig wie zu Schupfnudeln (Nr. 390) bereiten * Fingerlange Nudeln daraus formen und in heißem Schmalz auf allen Seiten braun und knusprig backen

Beigabe: Salat *oder* Kompott

394. ★ Rohe Kartoffelklöße

für 4 Personen

3 kg rohe Kartoffeln
½ Tasse Grieß
1 Tasse Milch
Salz
1 Brötchen
1 Eßl. Fett
oder
700 g Pfanni)*
1 Brötchen
1 Eßl. Fett

Die Kartoffeln waschen, schälen und in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser reiben * Den Inhalt der Schüssel über einer zweiten Schüssel in ein Säckchen schütten und die Kartoffeln ganz trokken auspressen * Das Kartoffelwasser stehen lassen, bis sich die Kartoffelstärke gesetzt hat, dann vorsichtig abgießen und die ausgepreßten Kartoffeln zu der Stärke geben * Den Grieß in der Milch dickkochen, heiß zugeben, würzen und alles tüchtig zu einem glasigen Teig vermengen * Das Brötchen in Würfel schneiden und im Fett rösten * Klöße formen, in deren Mitte die gerösteten Würfel geben, wieder zudrücken * In einen großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser die Klöße einlegen, zum Kochen bringen und auf schwachem Feuer zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen * Nach der Fertigstellung sofort anrichten * Bleiben von der Mahlzeit Klöße übrig, diese kalt in Scheiben schneiden und in Butter oder Schmalz rösten

395. ★ Thüringer Klöße

für 4 Personen

3 kg Kartoffeln
1 Brötchen
1 Eßl. Fett
1 Eßl. Salz
Kümmel

2 kg rohe, geschälte Kartoffeln in eine Schüssel mit Wasser reiben * Die restlichen Kartoffeln schälen und in Salzwasser zu einem Brei kochen * Die geriebenen und ausgedrückten rohen Kartoffeln, das sich absetzende Stärkemehl, den heißen Kartoffelbrei und die Gewürze zu einem Teig vermengen * Mit nassen Händen Klöße formen und in jedem Kloß einige in Fett geröstete Weckwürfel drücken * In kochendem Salzwasser 15—20 Minuten kochen

Eine andere Zubereitungsart: Anstelle des heißen Kartoffelbreis tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln verwenden, mit den rohen vermengen und 2 Tassen kochende Milch darübergießen

für 4 Personen

396. ★ Gekochte Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln
1–2 Eier
2 Tassen Mehl
1 Eßl. Butter
1 Brötchen
Salz
Muskat

Die tags zuvor gekochten Kartoffeln schälen und fein reiben * Mit dem Gewürz, dem Mehl und Ei zu einem nicht zu weichen Teig verarbeiten * Das Brötchen in Würfel schneiden und in der Butter hellgelb rösten * Aus dem Teig Klöße formen, in deren Mitte einige geröstete Würfel geben und sie wieder zudrücken * In kochendem Salzwasser 10—15 Minuten ziehen lassen. (Einen Probekloß in das Wasser einlegen: wenn er zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig mischen)

für 2 Personen

397. ★ Vogtländer Klöße

500 g Kartoffeln
125 g Kartoffelmehl
1 Tasse Milch
1 Teel. Salz
½ Brötchen
1 Teel. Fett

Die tags zuvor gekochten Kartoffeln schälen und reiben * Mit dem Kartoffelmehl, der Milch und dem Salz zu einem Teig verarbeiten und Klöße daraus formen * Die in Fett gerösteten Weckwürfel in die Klöße drücken * In kochendem Salzwasser bei offenem Topf 10 Minuten ziehen lassen

für 4 Personen

398. Bayerische Semmelklöße

8—10 Brötchen
2—3 Eier
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. Petersilie
1 Eßl. Butter
60 g Speck oder Schinken
Milch
Salz u. Pfeffer
Muskat

Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit so viel warmer Milch übergießen, daß sie schön aufquellen, aber nicht zu feucht werden * Den Speck oder Schinken in kleine Würfel schneiden und mit der gehackten Zwiebel und Petersilie in der Butter gelb rösten * Mit den Eiern und Gewürzen zu den Brötchen geben und Klöße formen * In kochendem Salzwasser in 20 Minuten fertigstellen und sofort anrichten

für 4 Personen

399. ★ Semmelklöße ohne Ei

7—8 Brötchen
250 g Grieß (12 Eßl.)
1 Eßl. Fett
Salz u. Muskat

Die Brötchen in feine Würfel schneiden, mit dem Grieß und zerlassenen Fett vermengen, würzen * Nach und nach etwa

½ Tasse heißes Salzwasser darangeben und mit nassen Händen Klöße formen * In kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten fertigstellen und sofort anrichten

400. Tiroler Knödel

für 4 Personen

Den Speck in Würfel schneiden und glasig braten * Das würfelig geschnittene Weißbrot dazugeben, so daß das Fett gut darin eindringt * In einer tiefen Schüssel erkalten lassen * Das Mehl, die Milch und die Eier gut verquirlen, die Gewürze zugeben und über die Weckwürfel gießen * 15 Minuten ziehen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist * Alles gut vermengen, mit eingemehlten Händen Klöße formen und in kochendem Salzwasser zugedeckt 15 Minuten schwach kochen

150 g Speck
120 g Weißbrot ohne Rinde
1½ Tassen Mehl
1 Ei
1 Eigelb
1 Tasse Milch
Basilikum
Petersilie
Salz u. Pfeffer

401. Böhmische Knödel

für 4 Personen

Das Mehl, die Eier, die Gewürze und die Milch in einer Schüssel zu einem Teig vermengen und tüchtig schlagen, bis er Blasen wirft * Die Brötchen in Würfel schneiden, im Schmalz leicht anrösten und unter den Teig mengen * Mit einem Eßlöffel Klöße abstechen und in kochendem Salzwasser 15–20 Minuten ziehen lassen

Beigabe zu Braten, Gulasch *oder* mit brauner Butter und Kompott

500 g Mehl
1 Tasse Milch
2 Eier
2 Brötchen
1 Eßl. Schweineschmalz
Muskat
Salz

402. ★ Hefeklöße

für 4 Personen

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten vermengen * Den Teig so lange kneten, bis er sich leicht von den Händen löst * Mit etwas Mehl bestäuben und zum Gehen in die Wärme stellen * Ist der Teig gut gegangen und

500 g Mehl
1 Tasse Milch
20 g Hefe
3 Eßl. Zucker
1 Ei
½ Zitrone, Saft u. Schale
1 Prise Salz

etwa doppelt so groß geworden, Klöße abstechen, mit bemehlten Händen leicht formen und nochmals gut gehen lassen * Über einen hohen, zu etwa 1/4 mit kochendem Wasser gefüllten Kochtopf ein Tuch binden, das nicht in das Wasser hängen darf * In diesen Sack jeweils 3—4 Klöße legen, den Topf zudecken und das Wasser kochen lassen * In etwa 10 Minuten sind die Klöße im Dampf aufgegangen und gargekocht * Mit brauner Butter, Zucker und Zimt, Vanillesauce oder Kompott reichen

für 4 Personen

403. ★ Grießklöße

8 Eßl. grober Grieß
1 l Milch
1 Ei
1/2 Zitrone, Schale
3 Eßl. Zucker
1 Eßl. Butter
1 Prise Salz

Den Grieß in der kochenden Milch mit der Butter und Salz zu einem dicken Brei aufquellen lassen * Unter den abgekühlten Brei das Ei, die geriebene Zitronenschale und den Zucker mengen * Mit einem Löffel Klöße abstechen, in Mehl wenden und rund formen * In kochendem Salzwasser 15 Minuten langsam ziehen lassen * Mit brauner Butter, Zucker und Zimt, Kompott oder Backobst anrichten

Eine andere Zubereitung: Einen sehr dicken Grießbrei herstellen, würzen und nach Belieben 1 Ei unterziehen * Einen Eßlöffel in heiße, braune Butter tauchen und von dem Brei Klöße abstechen * Die Klöße auf eine heiße Platte legen und mit dem Rest der Butter übergießen

für 4 Personen

404. ★ Quarkklöße

500 g Quark
1/2 Tasse Milch
6 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz
2 Eier
1 gekochte Kartoffel
1 1/2 Tassen Weckbrösel
6 Eßl. Mehl
1 1/2 Tassen gesch. geh. Mandeln

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten * Mit bemehlten Händen Klöße formen und in kochendem Salzwasser langsam 15 Minuten ziehen lassen * Mit zerlassener Butter begießen und mit Zucker und Zimt bestreuen

Beigabe: Kompott *oder* Backobst

405. Yorkshire Pudding

für 4 Personen

1 Tasse Milch
½ Tasse Mehl
2 Eier
¼ Teel. Salz
4 Eßl. Rinderfett

Das Mehl und Salz vermengen * Die Milch nach und nach zurühren * Die 2 Minuten lang geschlagenen Eier untermengen * Die Böden zweier heißer Bratpfannen mit ausgelassenem Rinderfett bedecken * Den Teig bis zu 1½ cm dick hineingießen * In heißem Ofen 20 Minuten backen, die Hitze dabei nach und nach verringern * Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden * Nach Belieben noch in eingefetteter, zischend heißer Eisenpfanne backen

Beilage zu Braten

406. ★ Grüner Salat

1–2 Eßl. Essig
2–4 Eßl. Öl
Salz u. Pfeffer
Zucker
oder Marinade Nr. 438
und 1 Teel. Senf

Kopfsalat, Ackersalat (Rapunzel), Endivie; Garten- oder Bach-Kresse, Lattich, Spinat, Escarol, Chicorée, römischer Salat, amerikanischer Pflücksalat

Den Salat putzen und rasch — aber grundlich — waschen * In ein Salatsieb schütten, dieses mit einem Tuch zuhalten und das Wasser durch das Tuch gründlich herausschütteln * Entweder kurz vor dem Anrichten die Marinadezutaten in einer großen Schüssel mischen und den Salat zugeben oder — noch besser — erst bei Tisch die Marinade im Löffel mischen und über den Salat gießen

für 4 Personen

407. ★ Gurkensalat

1 große Gurke
2–3 Eßl. Öl
oder ½ Tasse saurer Rahm
2 Eßl. Essig 1 Eßl. Wasser
Petersilie
Salz u. Pfeffer

Die Gurke von der Blüte zum Stiel schälen — das Stielende nicht verwenden —, in dünne Scheiben schneiden und kosten, ob sie nicht bitter schmeckt * Zuerst das Öl oder den Rahm darübergießen und gut vermengen, die übrigen Zutaten möglichst erst kurz vor dem Anrichten beigeben

für 4 Personen

408. Endivien- oder Chicoréesalat mit Orangen

3 Chicorée oder Endivien
1 Orange
½ Tasse süßer Rahm
1 Teel. Senf
Salz u. Pfeffer

Alle äußeren Blätter, die nicht tadellos weiß sind, entfernen, den Salat ungeschnitten waschen * Die Blätter der Länge nach halbieren und in eine Schüssel legen * Die Orange dünn schälen und die Schale in feine, dünne Schnitzel schneiden * In Wasser 5–6 Minuten kochen, um den bitteren Geschmack zu entfernen * Trocknen und erkalten lassen * Den Rahm mit Senf, Salz und Pfeffer mischen, über den Salat gießen * Mit den Orangenschnitzeln bestreuen oder nach Belieben die Orange in Scheiben geschnitten und entkernt herumlegen

409. Salat Lorette

für 4 Personen

Den Ackersalat waschen, die welken Blätter entfernen * Die Sellerieknolle schälen und in dünne Stäbchen schneiden * Die gekochte rote Rübe fein hobeln * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade bereiten und den Salat damit anmachen (Seite 104/105)

2 Handvoll Ackersalat
1 kleine Sellerieknolle
1 rote Rübe
2–3 Eßl. Öl
1–2 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer

410. Dixie Salad

für 4 Personen

Französische Endivie zerlegen, waschen, abtropfen lassen und in eine Salatschüssel ordnen * Darüber dünne, der Länge nach geschnittene Kartoffelscheiben, die geschälte, in Viertel geschnittene Tomate und das Weiße von den hartgekochten Eiern fein gehackt * Das Eigelb durch einen Seiher pressen, mit dem Rahm vermengen und nach Geschmack würzen * Über den Salat gießen und anrichten

1 Kopf Endivie
2 gekochte Kartoffeln
1 Tomate
2 Eier
1 Teel. Senf
1 Tasse süßer Rahm
1 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer

411. Gurkenkörbchen

für 6 Personen

Von den Gurken das Blüten- und Stielende abschneiden * Die Gurken samt Schale in 15 cm große Stücke schneiden * Jedes Stück in Form eines Korbes mit Henkel schneiden * Das Fleisch herausnehmen und in Würfelchen schneiden * Die Körbe je zur Hälfte damit füllen * Die andere Hälfte mit Tomatenwürfel * Den Salat mit der Marinade vermengen * Die Körbe auf Salatblätter gestellt anrichten (Seite 185)

2 lange Gurken
4 Tomaten
Salatmarinade

412. Bolivianischer Salat

für 6 Personen

Die kalten Kartoffelwürfel, die gehackten und gekochten Eier, den gehackten roten Pfeffer und Schnittlauch vermengen * Die Marinade darübergießen und auf Nestern von Salatblättern anrichten

1½ Tassen gekochte Kartoffelwürfel
3 Eier
1½ Eßl. roten Pfeffer
½ Eßl. Schnittlauch
Marinade Nr. 444

für 6 Personen

413. Orangensalat

5 Orangen
1/3 Tasse Olivenöl
1 1/2 Eßl. Zitronensaft
1 1/2 Eßl. Essig
1/3 Teel. Salz
1/4 Teel. Paprika
einige Senfkörner
Brunnenkresse

Saure dünnschalige Orangen in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben in Viertel teilen * Mit einer Mischung aus dem Öl, dem Zitronensaft, dem Essig, Salz, Paprika und Senfkörnern anmachen * Auf ein Bett von Brunnenkresse häufen und zu Tisch geben

für 4 Personen

414. Bananensalat

4 Bananen
Franz. Marinade Nr. 438
Salatblätter

Je einen Streifen Schale von den Bananen abziehen und das Fleisch herausnehmen * Das Fleisch von 1 Banane in dünne Scheiben schneiden * Das Fleisch der anderen 3 in 1 1/4 cm dicke Würfel schneiden * Die Würfel mit der Sauce anmachen * Die Schalen wieder damit füllen und mit den Scheiben garnieren * Auf Salatblättern servieren

für 4 Personen

415. Salat à la Jérôme Leplat

2 Grapefruits
1/2 Sellerieknolle
1 Apfel
1 Tasse Mayonnaise Nr. 412
Salatblätter
Trüffel
Dosenpimiento
1 gelbe Rübe
2 weiße Rübchen

Das Fleisch der Grapefruits herausnehmen und abtropfen * Die fein gehackte Sellerie und Äpfel zugeben * Mit Mayonnaise befeuchten und auf eine flache Salatplatte häufen * Eine Handvoll Salatblätter herumlegen und alles mit Mayonnaise bedecken * Mit grün gefärbter Mayonnaise vier lange Flächen markieren, die Spielkarten darstellen * Die Kartentrümpfe mit Trüffeln und Dosenpimiento bezeichnen * Die Pimientos zu Herzen und Karos schneiden, die Trüffel zu Piks und Treffs * Mit gekochten, kalten gelben und weißen Rübenscheiben, die den Anschein von Gold- und Silbermünzen darstellen sollen, garnieren * (Seite 48)

416. Kentucky-Salat

für 4 Personen

Eine Gurke schälen, hacken und abtropfen lassen * Die Ananaswürfel abtropfen und dazugeben * Mit dem Zucker, dem Essig, dem Ananassirup, dem Tarragonessig, dem Zitronensaft, etlichen Körnern Salz und der aufgelösten Gelatine vermengen * In eine Form geben * Abgekühlt aus der Form nehmen und auf Salatblätter setzen * Mit Mayonnaise anrichten

½ Tasse Gurkenwürfel
½ Tasse Ananaswürfel
2 Blatt Gelatine
¼ Tasse Zucker
¼ Tasse Essig
⅔ Tasse Ananassirup
1 Eßl. Tarragonaessig
1 Eßl. Zitronensaft u. Salz
1 Tasse Mayonnaise

417. ★ Tomatensalat

für 4 Personen

Die Tomaten in Scheiben oder Schnitze schneiden und in eine Schüssel einordnen * Mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen * Die Marinade mischen und darübergießen, den Salat nicht zu lange stehen lassen
Eine andere Zubereitung: Die Tomaten anstelle der Marinade nur leicht gesalzen zu Tisch geben

500 g Tomaten (feste)
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Essig
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer

418. ★ Rettichsalat

für 4 Personen

Die Rettiche waschen, schaben, in Scheiben schneiden oder hobeln * Einsalzen und 5 Minuten ziehen lassen * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade mischen, über die Rettiche gießen und diese darin ziehen lassen * Nach Geschmack noch ½ Tasse sauren Rahm untermengen

4 Bund Radieschen
oder 5 Rettiche
1 Eßl. Öl
2 Eßl. Essig
Schnittlauch
Salz u. Pfeffer

419. ★ Bohnensalat

für 4 Personen

Die geputzten Bohnen der Länge nach 1–2mal durchschneiden und in kochendem Salzwasser weichkochen * Eine Marinade bereiten, über die Bohnen gießen und diese gut ziehen lassen * Liebt man den Salat saftig, noch etwas Fleischbrühe daranschütten

500 g Bohnen (grüne)
3 Eßl. Öl oder Speckwürfel
3 Eßl. Essig
3 Eßl. Fleischbrühe od. Wasser
Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel, Bohnenkraut

für 4 Personen

420. ★ Kernbohnensalat

250 g weiße Kernbohnen
30 g Speck
3 Eßl. Essig
3 Eßl. Wasser
1 Tasse Fleischbrühe
Knoblauch
Salz u. Pfeffer

Die Bohnen waschen, über Nacht einweichen und anderntags weichkochen * Den Speck in Würfel schneiden und hellbraun rösten * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade bereiten und über die Bohnenkerne gießen * Gut ziehen lassen und vor dem Anrichten das heiße Fett und die Speckwürfel darübergießen

für 4 Personen

421. ★ Selleriesalat

2 große Knollen Sellerie
2—3 Eßl. Öl
3 Eßl. Essig
1 Tasse Fleischbrühe
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Die Sellerie bürsten und in Salzwasser weichkochen * Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden * Eine Marinade mischen, den Salat damit anmachen und einige Stunden ziehen lassen * Anstelle von Öl können auch ausgelassene Speckwürfel verwendet werden, diese jedoch erst kurz vor dem Anrichten über den Salat streuen

für 4 Personen

422. ★ Gelbe Rübensalat

500 g gelbe Rüben
2 Eßl. Öl
3 Eßl. Essig
½ Tasse Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Die gelben Rüben bürsten und in Salzwasser weichkochen * Schälen und in Rädchen schneiden oder die Rüben roh gerieben verwenden * Eine Marinade mischen, die Rüben damit anmachen und gut ziehen lassen

für 4 Personen

423. ★ Paprika- und Fenchelsalat

8 grüne Paprikaschoten
4 Eßl. Essig
2 Eßl. Wasser
2 Eßl. Öl
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Die Schoten der Länge nach aufschneiden, entkernen, waschen und in sehr dünne Streifen schneiden * Nach Belieben können noch rohe feingeschnittene Fenchelknollen und Tomatenscheiben untermengt werden * Mit der vermengten Marinade anmachen

424. ★ Pilzsalat

für 2 Personen

250 g kleine, harte Steinpilze
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Essig od. Zitronensaft
1 Eßl. Wasser
Petersilie
Salz u. Pfeffer

Die Pilze unzerschnitten waschen * In kochendem Salzwasser einige Zeit ziehen lassen, halbieren und in einer Schüssel anrichten * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade mischen, sehr gut verrühren, über die Pilze gießen und diese darin ziehen lassen * Mit gehackter Petersilie und — nach Geschmack — mit feingehackten Zwiebelchen oder Essiggürkchen bestreuen
Eine andere Zubereitung: Die Pilze waschen, roh in feine Scheibchen schneiden und marinieren

425. ★ Rote Rübensalat

für 4 Personen

500 g rote Rüben
4 Eßl. Essig
4 Eßl. Wasser
½ Teel. Zucker
Kümmel
1 kleine Zwiebel
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
Salz u. Pfeffer

Die roten Rüben bürsten und in Salzwasser weichkochen * Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade bereiten, nach Geschmack etwas Öl beifügen * Über die roten Rüben gießen und diese einige Stunden ziehen lassen * Sollen die Rüben längere Zeit verwendungsbereit aufbewahrt werden (2 bis 4 Wochen), nach dem Schälen ungeschnitten in einen Steintopf oder ein Einmachglas legen * Die Zutaten mit Pfefferkörnern aufkochen und über die Rüben gießen, etwas mehr Essig und Wasser als oben nehmen, bis die Rüben davon bedeckt sind

426. ★ Krautsalat

für 4 Personen

1 mittelgroßer Kopf Weiß- oder Rotkraut
3 Eßl. Öl oder 60 g Speck
½ Tasse Essig
½ Tasse Wasser
Salz u. Pfeffer
Kümmel

Das Kraut putzen, waschen und möglichst fein schneiden * Mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen * Eine Marinade bereiten, zu dem abgegossenen Kraut geben und dieses gut ziehen lassen * Wird Speck verwendet, die Marinade ohne Öl zubereiten und die gebratenen Speckwürfel und das Fett vor dem Anrichten heiß über den Salat gießen * Krautsalat kann längere Zeit in einem Steintopf aufbewahrt werden, doch wird Speck und Öl erst bei der Verwendung zugegeben

für 4 Personen

427. ★ Sauerkrautsalat

250 g rohes Sauerkraut
3 Eßl. Öl Essig
Saurer Rahm oder Milch
2 Äpfel
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
wenig Zucker

Das Sauerkraut ausdrücken, mit verdünntem heißem Essig übergießen, etwas ziehen lassen, nach einiger Zeit abschütten * Die geriebenen Äpfel, die Zwiebel, das Öl, etwas Rahm und die Gewürze zugeben * Alles gut untereinander mischen und noch etwa 15 Minuten stehen lassen

Der Salat schmeckt besonders gut zu Fischgerichten

für 4 Personen

428. ★ Lauchsalat (Porree)

4–6 Stangen Lauch
4 Eßl. Öl
2 Eßl. Essig
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Wasser
Salz u. Pfeffer

Von den Lauchstangen das Grüne entfernen, die weißen Stücke in Salzwasser weichkochen * Auf einem Sieb abtropfen lassen * Eine Marinade bereiten, über den Lauch gießen und diesen einige Stunden ziehen lassen

Eine andere Zubereitung: Die rohen Lauchstangen in ganz dünne Scheibchen schneiden, waschen und leicht einsalzen

Letztere Zubereitung paßt gut zu Wurst, Käse und kaltem Fleisch, dabei kann das Grüne feingeschnitten wie Schnittlauch verwendet werden

für 4 Personen

429. ★ Dänischer Salat

200 g frische Erbsen
100 g Makkaroni
1 Tasse Mayonnaise

Die Erbsen und die Makkaroni getrennt in kochendes Wasser geben und weichkochen * Die Makkaroni in 2 cm große Stücke schneiden und mit den Erbsen vermengen * Mit der Mayonnaise anmachen und nach Geschmack mit gewiegten Salatkräutern bestreuen

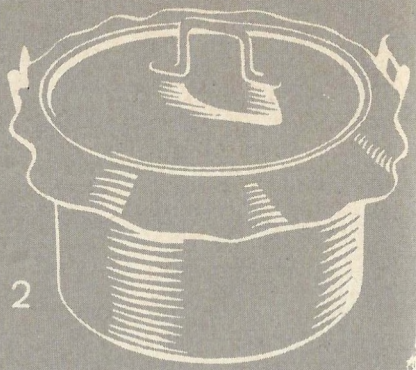
für 4 Personen

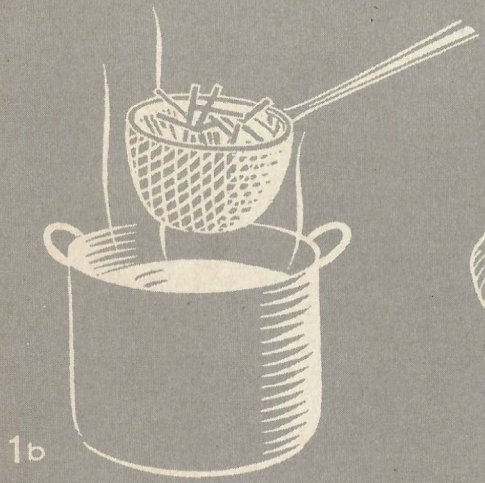
430. ★ Geriebener Kartoffelsalat

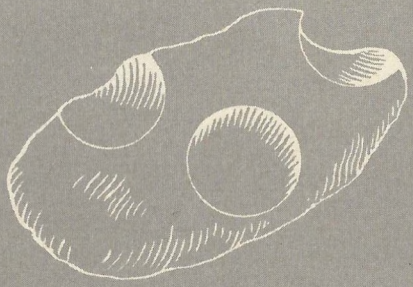
500 g Kartoffeln
½ Tasse Fleischbrühe oder Wasser
3 Eßl. Essig
2–4 Eßl. Öl
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer

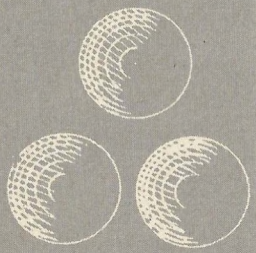
Die tags zuvor gekochten Kartoffeln (mehlige Sorte) schälen und zusammen mit der Zwiebel auf dem Reibeisen reiben * Anmachen wie Kartoffelsalat (Nr. 431) und nach Belieben noch ½ Tasse sauren Rahm darangeben

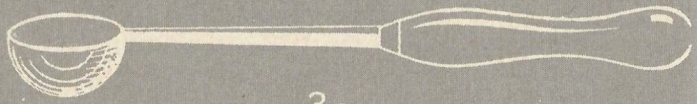
Gemüseplatte, Junges Gemüse (Nr. 446) und Fenchel (Nr. 464)











Pommes frites (Nr. 377)

1a. Einschlagen in ein Tuch
1b. Wie die Pommes frites in das heiße Backfett eingelegt werden

Hermetisch verschlossener Topf (S. 23)

2. Zwischen Topf und Deckel wird ein Blatt Papier geklemmt

Pariser Kartoffeln (Nr. 374)

3a. und b. So werden die Kartoffeln ausgestochen
3c. Messer zum Ausstechen der Kartoffeln

431. ★ Kartoffelsalat

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser
2–4 Eßl. Öl oder gebratene Speckwürfel
2 Eßl. Essig
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer

Die frisch gekochten Kartoffeln einer möglichst festen Sorte (Mäusle) heiß schälen, in Rädchen schneiden und etwas abkühlen lassen * Zuerst mit dem Öl vermengen, dann den Essig, die Fleischbrühe und die Gewürze zugeben * Vorsichtig durcheinandermischen und ziehen lassen * Beim Anrichten etwas Pfeffer und einige Tropfen Öl darübergeben * Anstelle von Öl kann auch eine Tasse Spätzlesbrühe oder aufgekochtes Mondamin verwendet werden (Seite 88, 89)

432. ★ Blumenkohlsalat

für 4 Personen

1 Blumenkohl
2–3 Eßl. Öl
4 Eßl. Gemüsebrühe
2 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer
oder Salatmarinade Nr. 438

Den Blumenkohl putzen und unzerteilt — wenn er weniger schön ist, in Röschen zerpflückt — in Salzwasser vorsichtig nicht zu weich kochen * Herausnehmen, abtropfen lassen und in die Salatschüssel legen * Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade mengen, über den warmen Blumenkohl gießen und diesen gut ziehen lassen

Eine andere Zubereitung: Den gekochten Blumenkohl in gewürztem Essigwasser ziehen lassen und Mayonnaise darübergießen

433. Theatersalat

für 4 Personen

1 Tasse Heringfleisch
1 Tasse gekochte Kartoffelwürfel
1 Ei
Franz. Marinade Nr. 437
¼ Tasse süßer Rahm
2 Eßl. Pimientopüree
2 Eßl. Mayonnaise Nr. 512

Die Salzheringe in kochendes Wasser einlegen und 15 Minuten kochen * Abtropfen, kühlen und in Flocken trennen * Mit den kalten Kartoffelwürfeln und dem hartgekochten, gehackten Eiweiß mischen * Mit der Marinade befeuchten, zudecken und an einem kalten Platz 1 Stunde stehen lassen * Den Rahm steif schlagen und mit dem Pimientopüree zugeben * Mit der Mayonnaise anmachen * Den Salat auf Nestern von Salatblättern anrichten

434. Hühnersalat

Hühnerfleisch
Sellerie
süßer Rahm
Kapern
Pickles oder
Tomatenpüree

Gekochtes oder gebratenes kaltes Geflügel in 1¼ cm dicke Würfel schneiden * Auf 2 Tassen Fleisch 1½ Tassen gekochte Selleriewürfelchen geben * Mit süßem Rahm anmachen * Auf Salatblätter häufen und mit Kapern, dünn geschnittenen kleinen Pickles und gekräuselter Sellerie garnieren oder nach Belieben Tomatenpüree untermengen

für 2 Personen

435. ★ Fischsalat

250 g Fisch
3 Eßl. Rahm oder 3 Eßl. Öl
1 Eßl. Essig od. Zitronensaft
Fleischbrühe oder Wasser
1 Teel. Senf
Salz u. Pfeffer

Den gebratenen oder gekochten Fisch entgräten und in kleine Stücke teilen * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade bereiten und darübergießen * Durchziehen lassen und mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert anrichten

für 4 Personen

436. ★ Ochsenmaulsalat

1 Ochsenmaul
2–3 Eßl. Öl
3 Eßl. Essig
½ Tasse Wasser
1 Zwiebel
Gewürzkörner
Salz u. Pfeffer

Das Ochsenmaul waschen und in Salzwasser weichkochen * Solange es noch warm ist, ausbeinen und nach dem Erkalten in dünne Scheiben schneiden * Aus den übrigen Zutaten eine Marinade bereiten, mit dem Fleisch vermengen und einige Zeit stehen lassen * Wird der Salat längere Zeit aufbewahrt, das Öl erst vor Gebrauch zugeben

für 4 Personen

437. Französische Marinade

½ Teel. Salz
¼ Teel. Pfeffer
1 Eßl. Essig
4 Eßl. Olivenöl
½ Teel. Senf

Alle Zutaten gut vermengt über den Salat geben * Leicht und vorsichtig anmachen (geeignet zum Anmachen für grünen Salat bei Tisch)

438. Französische Rahmmarinade

für 4 Personen

Alle Zutaten der Reihe nach vermengen * Zum Anmachen von Blatt-, Fleisch- und Gemüsesalat

½ Teel. Salz
¼ Teel. Pfeffer
2 Eßl. Zitronensaft
4 Eßl. Olivenöl
3 Eßl. süßer Rahm

439. Clubmarinade

für 4 Personen

Alle Zutaten gut vermengen * Zum Anmachen von grünem Salat, Frucht- und Fleischsalaten

½ Teel. Salz
¼ Teel. Pfeffer
2 Eßl. Kognak
2 Eßl. Weinessig
2 Eßl. Olivenöl

440. Kalifornische Marinade

für 4 Personen

Alle Zutaten gut vermengen * Zum Anmachen von Frucht-, Gemüse-, Fleisch- und grünem Salat

4 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Grapefruit- oder Zitronensaft
½ Teel. Puderzucker
½ Teel. Salz
¼ Teel. Paprika

441. Astoriamarinade

für 4 Personen

Alle Zutaten gut vermengen * Zum Anmachen von Gemüse-, Fleisch- und Fischsalat

¼ Tasse Mayonnaise Nr. 512
¼ Tasse Franz. Mar. Nr. 437
2 Eßl. Tomatencatsup
½ Eßl. grüne Pfefferschoten
3 Tropfen Tabasco-Sauce (Fertigfabrikat)

442. Ohiomarinade

für 4 Personen

1 Eßl. Puderzucker
2 Teel. Worcestershire-Sauce
2 Teel. Tomatencatsup
1½ Eßl. Essig
1 Eßl. Olivenöl
½ Teel. Salz
¼ Teel. Senf
1 Prise Pfeffer
¼ Teel. Tabasco-Sauce
1½ Eßl. Zitronensaft

Alle Zutaten der Reihe nach gut vermengen * Geeignet zum Anmachen von Gemüse-, Fleisch- und Fischsalat

443. Indianische Marinade

für 4 Personen

2 harte Eigelb
¾ Teel. Salz
½ Teel. Puderzucker
Paprika u. Pfeffer
1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Essig
½ Tasse Olivenöl
2 Eßl. gehackte Pfefferschoten
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Eßl. gek. rote Rüben

Die Eigelb durchpassieren und mit dem Salz, Zucker, Paprika, Pfeffer, Zitronensaft, Essig und Öl gut vermengen * Die restlichen Zutaten zugeben * Zum Anmachen von Frucht-, Gemüse-, Fleisch- und grünem Salat

444. Rahmmarinade

für 4 Personen

1 Teel. Senf
1 Teel. Salz
1½ Teel. Puderzucker
Pfeffer
2 Teel. Mehl
1 Teel. Butter
1 Eigelb
⅓ Tasse Essig
½ Tasse süßer Rahm

Den Senf, das Salz, den Zucker, den Pfeffer, das Mehl und die Butter im Wasserbad zusammen schlagen * Das Eigelb und nach und nach den Essig zugeben, bis zum Dickwerden weiterschlagen * Vom Feuer nehmen und nach dem Erkalten den steifgeschlagenen Rahm unterziehen * Zum Anmachen von Gemüse-, Fleisch- und grünem Salat

445. Fruchtsalatmarinade

für 4 Personen

Die Eier verquirlen * Die zerlassene Butter, das Salz und den Zitronensaft zugeben * Im Wasserbad dickschlagen * Nach dem Erkalten die restlichen Gewürze zugeben und den steifgeschlagenen Rahm unterziehen * Zum Anmachen von Fruchtsalat verwenden, auch vermischt mit Gemüse- und grünem Salat

2 Eier
3 Eßl. Butter
½ Teel. Salz
3 Eßl. Zitronensaft
¼ Tasse Puderzucker
½ Teel. Vanillezucker
½ Teel. Selleriesalz
¼ Teel. Paprika
3 Tropfen Zwiebelsaft
1 Tasse süßer Rahm

für 2 Personen

446. ★ Junges Gemüse

500 g Gemüse
Erbsen, Karotten
Bohnen, Blumenkohl
Salz
1–2 Eßl. Butter
Petersilie
Pfeffer

Das Gemüse zurichten und kurz waschen * Knapp bedeckt in kochendem, leicht gesalzenem Wasser aufsetzen, darauf achten, daß das Gemüse nicht verkocht * Das Gemüse abgießen, in der Butter schwenken und mit gehackter Petersilie und Pfeffer bestreuen * Soll das Gemüse ausgiebiger werden, aus Mehl, Butter und Gemüsebrühe eine helle Buttersauce bereiten und das abgegossene Gemüse darin kurz aufkochen * Nach Belieben mit Rahm und gehackter Petersilie abschmecken * Bei Verwendung von Gemüsekonserven werden diese im eigenen Saft erhitzt. Weitere Zubereitung wie frisches Gemüse * Die restliche Gemüsebrühe kann noch zu einer Suppe verwendet werden

für 2 Personen

447. ★ Zuckerschoten

500 g Zuckerschoten
2 Eßl. Butter
Petersilie
Salz u. Pfeffer
Fleischbrühe oder Wasser

Von den Zuckerschoten die Fäden abziehen, die Schoten waschen und abtropfen lassen * In der Butter die Petersilie kurz dämpfen, die Schoten, die Gewürze und etwas Fleischbrühe oder Wasser zugeben und zugedeckt auf kleiner Flamme weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit, wenn die Flüssigkeit verdampft ist, wieder etwas Fleischbrühe oder Wasser zugeben, bis das Gemüse gar ist

für 2–4 Personen

448. ★ Spargel

1 kg Spargeln
4 Eßl. Butter
2 Eßl. Weckbrösel oder
Sauce Nr. 490
Sauce Nr. 510

Die Spargeln nicht zu dünn schälen, alles Harte und Faserige entfernen * Zusammenbündeln, die Enden gleich lang abschneiden, kurz abbrausen * In schwach gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und in 20–25 Minuten zugedeckt garkochen. Sie sind

fertig, wenn sie sich beim Herausheben biegen * Gut abtropfen lassen, aufbinden und auf eine heiße Platte legen * Entweder mit in Butter gerösteten Weckbröseln übergießen oder nach Belieben zerlassene Butter, Holländische Sauce oder Sauce Vinaigrette dazu reichen * Aus der Spargelbrühe kann eine Spargelsuppe bereitet werden. *Die Brühe (etwas abgekühlt) ist sehr gesund zu trinken, doch muß man darauf achten, daß sie nicht zu stark gesalzen ist*

449. Spinat

für 2 Personen

500 g Spinat
2–3 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
Milch oder Wasser
Knoblauch
Salz und Pfeffer

Zugerichteten Spinat kochendem Salzwasser beisetzen, so daß er gerade davon bedeckt ist * Beim ersten Aufwallen eine Messerspitze Natron zugeben und nur noch einige Male kurz aufkochen lassen * Bei zu langer Kochzeit wird er braun und bitter * Abgetropft durch ein grobes Sieb passieren * Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze bereiten und mit Milch oder Wasser ablöschen * Den Rahm beigeben und nur noch kurz durchkochen * Wird der Spinat als Blattspinat gereicht (nicht passiert), mit Butter übergießen und mit Zitrone beträufeln

450. Blumenkohl, überbacken

für 2 Personen

1 Blumenkohl
1 Eßl. Weckbrösel
1 Eßl. Reibkäse
3 Eßl. Butter
Salz
1 Tasse Sauce Nr. 486

Den zugerichteten Blumenkohl in kochendem Salzwasser zusetzen und nicht zu weich kochen * Auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in eine gefettete feuerfeste Form legen * Mit der Sauce begießen und mit Weckbröseln und geriebenem Käse bestreuen * Einige Butterflöckchen auflegen und den Kohl im Ofen überbacken

für 2 Personen

451. Blumenkohl, polnisch

1 Blumenkohl
1–2 Eigelb
3 Eßl. Butter
1 Eßl. Weckbrösel

Den Blumenkohl putzen, waschen, in mehrere Teile zerlegen (nicht in kleine Röschen) und kurz in kaltes Salzwasser legen * In kochendem Salzwasser aufsetzen und kochen; darauf achten, daß er nicht zerfällt * Herausnehmen, gut abtropfen lassen und in eine warme Schüssel legen * Die Eigelb verrühren und im Wasserbad leicht angewärmt über den Blumenkohl geben * Zuletzt die in reichlich Butter hell gerösteten Weckbrösel darübergießen

Andere Zubereitungsarten: Den Blumenkohl mit holländischer Sauce (Nr. 490), mit einfacher Buttersauce oder mit in Butter gebräunten Weckbröseln übergießen

für 2 Personen

452. Puffbohnen

500 g Bohnen
Milch oder Wasser
1–2 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
Petersilie

Die Bohnenkerne knapp mit Milch oder Wasser bedeckt weichkochen * Würzen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit zerlassener Butter begießen

Beigabe: Am besten schmecken dazu Scheiben von rohem *oder* gekochtem Schinken

für 4 Personen

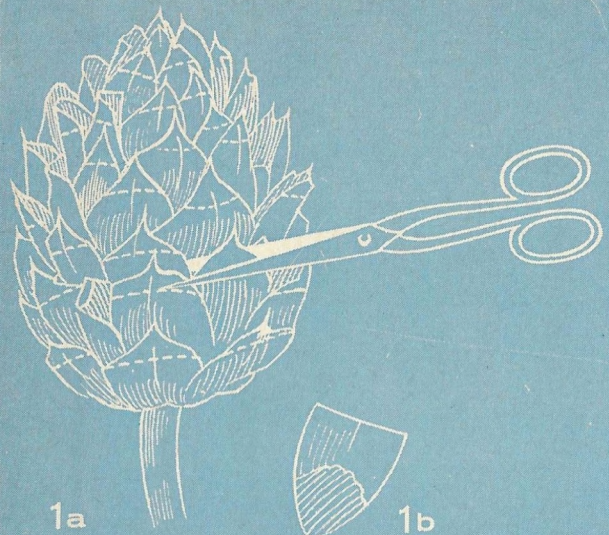
453. ★ Bohnenkerne

500 g Bohnenkerne
1 Lorbeerblatt
Salz
3–4 Eßl. Butter
500 g Tomaten
50 g Speck
1 Zwiebel
50 g Reibkäse

Die Bohnenkerne mit dem Lorbeerblatt in Salzwasser weichkochen * In eine gebutterte Auflaufform oder kleine Portionsförmchen abwechselnd Bohnen, Tomatenscheiben, gebratene Speckwürfel und gebräunte Zwiebelringe füllen * Mit Butterflocken und geriebenem Käse belegen und im Ofen überbacken oder die weichgekochten Bohnenkerne in einer Kasserolle mit den übrigen Zutaten vermengen und durchkochen

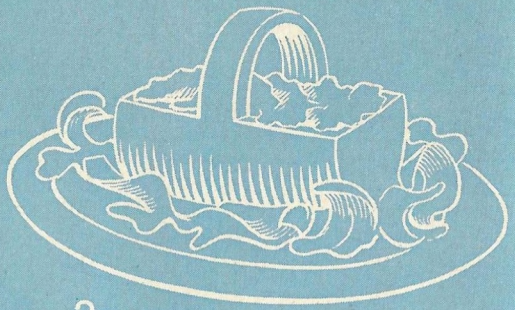
→

Artischocken (Nr. 471)
Mousselinesauce (Nr. 492)



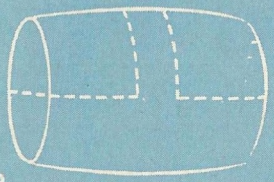
1a

1b



2c

2a



2b

Artischocken (Nr. 471)

1a. So werden die Artischocken zugeschnitten
1b. Beim Genuß werden die einzelnen Blätter herausgezupft

Gurkenkörbchen (Nr. 411)

2a. Die Gurke wird mit der Schale in Teile geschnitten
2b. So werden die Teile zu Körbchen geschnitten
2c. Wie die fertigen Körbchen angerichtet werden

454. ★ Kohlrabi

für 4 Personen

4 Kohlrabi
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
2 Eßl. süßer Rahm
1 Tasse Fleischbrühe
oder Wasser
Salz u. Pfeffer
Muskat
Petersilie

Die zarten Herzblätter der Kohlrabi von den Rippen abstreifen und in kochendem Salzwasser unter Zusatz von etwas Natron weichkochen * Kalt abspülen, ausdrücken und fein verwiegen * Die Knollen schälen und in Scheiben schneiden * Knapp bedeckt in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garkochen * Von Butter, Mehl, Gemüse und Fleischbrühe eine helle Buttersauce bereiten * Würzen, mit Rahm abrühren und die Kohlrabi darin kurz aufkochen * Das feingewiegte Grüne beigeben oder gesondert mit einem Teil der Buttersauce aufkochen und in einem Kranz um die Kohlrabi legen

455. ★ Gurkengemüse

für 4 Personen

2 Salatgurken
4 Tomaten
oder Tomatenpüree
2–3 Eßl. Butter
Dill
Salz u. Pfeffer

Die Gurke von der Blüte zum Stiel schälen und mit den Tomaten zusammen in Würfel schneiden * Mit der Butter, dem gehackten Dill und den Gewürzen weichdämpfen * Nach Belieben etwas Zitronensaft oder Essig beigeben

456. ★ Rosenkohl

für 2 Personen

1 Stange Rosenkohl
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
3 Eßl. süßer Rahm
oder Milch
Salz u. Pfeffer
Muskat

Die Röschen von der Stange schneiden und waschen * In kochendem Salzwasser mit 1 Messerspitze Natron nicht länger als 5 Minuten kochen * Aus der Butter, dem Mehl, etwas Gemüsebrühe, dem Rahm oder der Milch und den Gewürzen eine helle Buttersauce bereiten und den Rosenkohl darin nochmals kurz aufkochen

für 4 Personen

457. ★ Wirsing

1 kg Wirsing
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1 kleine Zwiebel
Petersilie
Salz u. Pfeffer
Muskat
Fleischbrühe oder Milch

Den Wirsing zerteilen, Strunk und harte Blattrippen entfernen * Kurz in kaltes Salzwasser legen, damit etwa anhaftende Räupchen sich lösen, mit frischem Wasser abbrausen * In kochendem Salzwasser mit 1 Messerspitze Natron nicht zu weich kochen * Auf einem Sieb abtropfen lassen und leicht ausdrücken * Fein verwiegen oder durch den Fleischwolf drehen * In der Butter die Zwiebel und Petersilie leicht anrösten, das Mehl zugeben und mit der Fleisch- oder Gemüsebrühe oder Milch ablöschen und aufkochen * Den Wirsing und die Gewürze zugeben und nochmals kurz durchkochen. Ein Stückchen frische Butter oder etwas Rahm verfeinern das Gemüse

Eine andere Zubereitungsart: Die äußeren Blätter entfernen, den Wirsing waschen und im ganzen in sprudelndem Salzwasser nicht zu weich kochen * Abtropfen lassen und mit in Butter hell gerösteten Weckbröseln übergießen, auf dieselbe Weise kann Rosenkohl angerichtet werden

für 4 Personen

458. ★ Bayerisches Kraut

1 kg Weißkraut
2–4 Eßl. Butter od. Schmalz
1 Lorbeerblatt
1 Apfel
Salz, Pfeffer, Zucker
Wacholderbeeren
1 Eßl. Mehl
1 Tasse Weißwein
1 Eßl. Essig

Das Kraut mit dem Krauthobel oder mit einem Messer fein schneiden und waschen * In einer Kasserolle das Fett erhitzen, das Kraut und den Apfel zugeben * Umwenden, bis das Kraut auf allen Seiten fett ist und zusammenfällt * Wasser, Wein und Essig darübergießen, bis es knapp bedeckt ist * Würzen und zugedeckt auf kleiner Flamme weichdämpfen * Ist alle Flüssigkeit verdampft, mit Mehl bestäuben, nochmals durchkochen und abschmecken * Nach Bedarf noch etwas Wasser zugeben

für 4 Personen

459. ★ Weißkraut

1 kg Weißkraut
2 Eßl. Fett, 2 Eßl. Mehl
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung wie Wirsing (Nr. 457) * Statt Muskat etwas Kümmel zum Würzen nehmen

460. ★ Rotkraut

für 4 Personen

Zubereitung wie Bayerisches Kraut (Nr. 458) * Statt Weißwein Rotwein und nach Geschmack 1 Eßlöffel Apfel- oder Johannisbeergelee sowie 1—2 Nelken nehmen

1 kg Rotkraut
1—2 Eßl. Fett
1 Apfel
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Eßl. Mehl
½ Tasse Rotwein
1 Eßl. Essig
1 Eßl. Fruchtgelee

461. ★ Winterkohl

für 4 Personen

Das Gemüse erst verwenden, wenn der Frost darübergegangen ist * Die gelben, welken Blätter und die harten Blattrippen entfernen und den Kohl waschen * In kochendem Salzwasser unter Zugabe von 1 Messerspitze Natron weichkochen * Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und durch den Fleischwolf drehen oder fein verwiegen * Im Fett die Zwiebel und das Mehl anrösten, mit der Fleischbrühe oder Wasser ablöschen und durchkochen * Das Gemüse und die Gewürze zugeben, noch kurz aufkochen und bis zum Gebrauch warmstellen. Keinesfalls lange kochend halten, da das Gemüse sonst bitter und unansehnlich wird

750 g Kohl
2 Eßl. Fett
2 Eßl. Mehl
1 kleine Zwiebel
Salz u. Pfeffer
Fleischbrühe

462. ★ Lauchgemüse

für 4 Personen

Von den Lauchstengeln die grünen Teile entfernen, die übrigen in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einem Sieb gut abbrausen * In kochendem Salzwasser zusetzen und kurz kochen * Aus der Butter, dem Mehl, der Milch und etwas Gemüsebrühe eine helle Buttersauce bereiten und würzen * Den abgetropften Lauch zugeben, noch einige Zeit durchkochen und mit dem Rahm abschmecken

6 Lauchstengel
1—2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
Milch
Salz u. Pfeffer
Muskat
2 Eßl. Rahm

für 4 Personen

463. ★ Grüne Dörrbohnen

150 g Dörrbohnen
2 Eßl. Fett
1 Eßl. Mehl
1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
oder Bohnenkraut
Salz u. Pfeffer
Fleischbrühe oder Wasser

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, anderntags abgießen * In kochendem Salzwasser weichkochen * Herausnehmen und im Fett mit den feingewiegten Gewürzen fertigdämpfen * Mit etwas Mehl überstäuben und mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen

für 4 Personen

464. Fenchelgemüse

1 kg Fenchel
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
Pfeffer, Salz, Muskat
2 Eßl. süßer Rahm

Von den Knollen die äußeren harten Blätter entfernen * Die zarten grünen Blättchen fein schneiden * Die Knollen waschen und vierteilen * In Salzwasser weichkochen * Von Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten * Mit Fenchelbrühe ablöschen * Das Gemüse einlegen und durchkochen * Würzen und den Rahm zugeben * Beim Anrichten die grünen Blättchen überstreuen * Zu einer gemischten Gemüseplatte die weichgekochten Knollenviertel mit in Butter hellgerösteten Bröseln übergießen

für 4 Personen

465. ★ Schwarzwurzeln

500 g Schwarzwurzeln
1–2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1 Eßl. Essig
2 Eßl. Rahm oder Milch
Salz u. Pfeffer

Die Wurzeln waschen, abschaben und in 2–3 cm lange Stücke schneiden, sehr dicke Wurzeln auch der Länge nach 1—2mal durchschneiden * Bis zum Gebrauch in kaltes Wasser legen, dem etwas mit Essig angerührtes Mehl beigemengt wurde * Die Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser weichkochen * Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten und mit Gemüsebrühe ablöschen * Das Gemüse, die Gewürze, den Rahm oder die Milch und nach Belieben 1 Prise Zucker zugeben und alles gut durchkochen * Zur Verfeinerung vor dem Anrichten noch mit Eigelb legieren

Eine andere Zubereitungsart: Die zugerichteten Schwarzwurzeln

in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und, wenn sie aus dem Essigwasser (siehe oben) kommen, gut abtrocknen * In einen Pfannkuchenteig (Nr. 563) tauchen und in Fett oder Öl schwimmend goldgelb herausbacken * Mit gehackter Petersilie bestreut anrichten

466. ★ Pilze

für 4 Personen

1 kg Pilze
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Butter
1 kleine Zwiebel
Petersilie
Salz u. Pfeffer

Die Pilze sorgfältig putzen und auf einem Sieb schnell abbrausen * In einer Kasserolle in dem heißen Öl leicht anbraten * Mit der Butter und dem Gewürz noch ungefähr 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen * Mit gehackter Petersilie bestreut anrichten
Eine andere, etwas ausgiebigere Zubereitungsart: Die geschmorten Pilze mit Mehl bestäuben und mit Rahm oder Milch ablöschen
Beigabe: Salzkartoffeln *oder* Semmelklöße

467. Auberginen (Eierfrüchte)

für 2 Personen

2 Auberginen
3 Eßl. Butter oder Öl
Reibkäse
Weckbrösel
Salz u. Pfeffer
Tomatensauce Nr. 504

Die Auberginen schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden * Leicht salzen, in Mehl wenden und in der Butter oder dem Öl auf beiden Seiten leicht anbraten * Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die Auberginenscheiben hineinlegen und den geriebenen Käse und die Tomatensauce darübergeben * Mit Brösel und nochmals mit geriebenem Käse und Butterflöckchen bestreuen * Im Ofen in etwa 20 Minuten aufziehen
Eine andere Zubereitungsart: Die Auberginen schälen, aushöhlen und in einer Marinade aus Öl und Zitronensaft etwa 10 Minuten beizen * Mit einer Fleischfarce füllen und mit geriebenem Käse, Weckmehl und Butterflocken belegen * Auf dem Grill im Ofen weichdünsten und mit Tomatensauce reichen

für 2 Personen

468. Maiskölbchen

10 Maiskölbchen
1–2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
2 Eßl. süßer Rahm
Muskat u. Salz

Die ganz jungen, zarten Maiskölbchen in kochendes Salzwasser einlegen und weichkochen * Aus den übrigen Zutaten eine helle Buttersauce bereiten, die Maiskölbchen zugeben und kurz darin aufkochen

für 2 Personen

469. Zuckermais

4 Maiskolben
Butter

Die Maiskolben von Blättern und Bart befreien. Die Körner sollen noch weiß sein, sie dürfen höchstens einen leichten gelben Schimmer zeigen * In kochendes Salzwasser einlegen und in etwa 20 Minuten garkochen * Herausnehmen, in eine Serviette einschlagen und auftischen * Beim Genuß die Kolben mit frischer Butter bestreichen und die Körner mit den Zähnen abknabbern

für 2 Personen

470. Artischocken mit Bohnenmus

6 Artischockenböden
250 g Bohnenkerne
3 Eßl. Butter
2 Eßl. Rahm
1 Teel. Mehl
Reibkäse, Salz

Die Bohnenkerne in Salzwasser weichkochen und durchpassieren * Mit dem Rahm, der Butter, dem Mehl und Salz zu einem Püree vermengen * Auf die gekochten Artischockenböden häufen und in eine gebutterte Auflaufform setzen * Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen leicht bräunen

für 2 Personen

471. Artischocken

2–4 Artischocken
Sauce Nr. 490
Sauce Nr. 492
Sauce Nr. 510

Von den Artischocken die Stiele und die Spitzen der Blätter abschneiden * Waschen und in kochendem Salzwasser bei aufgedecktem Topf 20–25 Minuten kochen. Die Artischocken sollen im Wasser schwimmen, die Böden nach unten gekehrt. Sie sind gar, wenn sich die Blätter leicht herausziehen lassen * In eine Serviette gewickelt servieren * Holländische Sauce, Musselinesauce oder Sauce Vinaigrette dazu reichen (Seite 184/185)

472. Oportozwiebeln

für 4 Personen

4 Oporto-Zwiebeln
2–3 Eßl. Butter

Die Zwiebeln schälen und in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe etwa 40 Minuten kochen * Mit der zerlassenen Butter übergießen und servieren
Eine andere Zubereitungsart: Die Zwiebeln 20 Minuten kochen, halbieren, aushöhlen und mit einer Fleischfarce füllen * In eine gebutterte Auflaufform legen, mit etwas Fleischbrühe übergießen, mit Butterflöckchen und Reibkäse bestreuen und im Ofen überbacken

473. ★ Zwiebeln

500 g kleine Zwiebelchen
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Zucker
Salz u. Pfeffer
Bratensauce oder Fleischbrühe

Die Zwiebelchen schälen, in Salzwasser aufkochen und auf einem Sieb abtropfen lassen * In einer Kasserolle die Butter mit dem Zucker gelb anrösten und die Zwiebelchen darin umwenden * Etwas Bratensauce oder Fleischbrühe und die Gewürze zugeben * Auf starkem Feuer unter öfterem Umdrehen fertigschmoren, bis sie braun und glänzend aussehen
Vorzügliche Beigabe zu Schweinekoteletten und glasierten Kastanien * Auf dieselbe Art können Selleriestückchen, Karotten und Teltower Rübchen zubereitet werden

474. ★ Chicorée

für 4 Personen

6 Chicorée
2 Eßl. Butter
Zitronensaft
Salz u. Pfeffer
Bratensauce oder Rahm

Von dem Gemüse die welken Blätter und den Strunk entfernen * Kurz in Salzwasser kochen und mit kaltem Wasser abschrecken * In eine gebutterte Auflaufform legen, mit Zitronensaft beträufeln und mit der Bratensauce oder dem Rahm begießen * Mit einem Butterpapier bedecken und im Backofen gardämpfen, oder in einer Kasserolle auf dem Feuer fertigdünsten

für 4 Personen

475. ★ Topinamburen (Erdartischocken) *

750 g Topinamburen
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
Brühe oder Wasser
Zitronensaft
Muskat
Salz u. Pfeffer

Die Topinamburen abbürsten, in Salzwasser weichkochen, schälen und in Scheiben schneiden * Aus den übrigen Zutaten eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Fleischbrühe oder Wasser ablöschen * Die Gewürze und das Gemüse zugeben und aufkochen * Nach Belieben mit Eigelb legieren oder einige Eßlöffel Rahm zugeben * Topinamburen erkaltet, mit einer Salatmarinade angemacht, ergeben einen vorzüglichen Salat

* Topinamburen sehen ähnlich wie Kartoffeln aus und ähneln im Geschmack den Artischocken

für 4 Personen

476. ★ Teltower Rübchen

1 kg Teltower Rübchen
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Zucker
1 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer

Die Rübchen schaben, waschen und in Salzwasser halb weichkochen * In einer Kasserolle den Zucker mit der Butter hellbraun rösten * Das abgeschüttete und abgetropfte Gemüse zugeben, darin wenden und mit dem Mehl überstäuben * Mit Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt gar werden lassen * Nach Geschmack würzen und zu Hammel- und Schweinebraten geben

für 4 Personen

477. ★ Weiße Rüben oder Rettiche

1 kg Rüben
1–2 Eßl. Fett
1 Eßl. Zucker
1–2 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer

Das Gemüse waschen, schälen und in passende Stückchen schneiden * Weitere Zubereitung wie Teltower Rübchen (Nr. 476)
Eine andere Zubereitungsart: In Salzwasser weichkochen, durchpassieren und eine helle Buttersauce darangeben

für 4 Personen

478. ★ Rote Rüben

1 kg rote Rüben
3 Eßl. Fett 2 Eßl. Mehl
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
1 kleine Zwiebel
½ Tasse Wein
1 Eßl. Essig
Zucker, Salz u. Pfeffer

Die roten Rüben bürsten, schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln * Weitere Zubereitung wie Rotkraut (Nr. 460)

→

Spiegeleier mit Speck (Nr. 7)

RITTER
Export

Spiegeleier mit Schinken (Nr. 7)

Für 2 Personen: 2 Eier, 2–4 Scheiben Speck, 1 Teel. Butter, Salz u. Pfeffer
Dünne Scheiben rohen Speck oder Schinken in Butter leicht anbraten * Die Eier darüberschlagen, würzen * Auf vorgewärmter Platte anrichten

479. ★ Sellerie

für 2 Personen

Die Knolle bürsten, in Salzwasser weichkochen, schälen und in Scheiben schneiden oder roh schälen, in Scheiben schneiden und in etwas Fleischbrühe weichkochen * Aus der Butter und dem Mehl eine Buttersauce bereiten, würzen, mit dem Rahm oder der Milch abschmecken und das Gemüse darin gut durchkochen * Nach Belieben vor dem Anrichten noch mit Eigelb legieren

1 große Sellerieknolle
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
Fleischbrühe
4 Eßl. süßer Rahm
oder Milch
Salz u. Pfeffer

480. ★ Sauerkraut

für 4 Personen

Das Kraut auseinanderpflücken und waschen, wenn es sehr sauer ist * In einem nicht zu kleinen Topf das Fett erhitzen und das Kraut gut darin wenden * Die feingeschnittene Zwiebel, den geschälten und zerschnittenen Apfel sowie die übrigen Gewürze zugeben, mit Wasser auffüllen * Ist das Kraut weichgekocht, die rohe geschälte Kartoffel hineinreiben, damit das Gemüse sämig wird und mit Wein abschmecken

Eine andere Zubereitungsart: Statt Wein reichlich Paprika nehmen, etwas Zucker und noch etwas Rahm beifügen * Bei Champagnerkraut zu Wildgeflügel anstelle von Wein kurz vor dem Anrichten 1 Glas Champagner und nach Belieben einige Ananasstückchen zugeben

1 kg Kraut
2–3 Eßl. Schweineschmalz
1 Zwiebel
1 Apfel
1 Kartoffel
Wacholderbeeren
1 Glas Weißwein
Salz u. Pfeffer

481. ★ Hülsenfrüchte (Linsen, Erbsen, Bohnen)

für 4 Personen

Die Hülsenfrüchte auslesen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen * Anderntags in frischem Wasser weichkochen, beim ersten Aufkochen eine Messerspitze Natron beifügen * Aus den übrigen Zutaten eine braune Mehlsauce bereiten und mit Gemüsewasser ablöschen * Die Hülsenfrüchte zugeben und mit den Gewürzen abschmecken * Zusammen nochmals gut durchkochen

250 g Hülsenfrüchte
1–2 Eßl. Schweineschmalz
2 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer
Essig bei Linsen
Majoran bei Erbsen
Knoblauch bei Bohnen

für 4 Personen

482. ★ Erbsenpüree

400 g Erbsen
2 Eßl. Schweineschmalz
2 Eßl. Mehl
Salz u. Pfeffer
Zwiebelbutter

Die Erbsen über Nacht einweichen und anderntags weichkochen * Beim ersten Aufkochen 1 Messerspitze Natron beifügen * Durch ein Sieb streichen und eine Mehlschwitze darangeben * Beim Anrichten mit Zwiebelbutter übergießen

für 4 Personen

483. Glasierte Kastanien

500 g Kastanien
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Zucker
1—2 Eßl. Bratensauce
Fleischbrühe oder Wasser
Salz

Die Kastanien schälen und in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sich die Haut löst * In einer Kasserolle den Zucker in der Butter hellgelb rösten und darin die Kastanien wenden * Mit der Bratensauce und Fleischbrühe oder Wasser auffüllen, bis die Kastanien gerade bedeckt sind und nach Geschmack würzen * Zugedeckt langsam dünsten, bis sie weich und glänzend werden

für 4 Personen

484. Kastanienpüree

750 g Kastanien
2 Tassen Milch
3—5 Eßl. Butter
Salz
1 Teel. Zucker

Die Kastanien schälen und in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sich die Haut löst * In der Milch weichkochen und durchpassieren * Die Butter zergehen lassen, das Kastanienmark zugeben, würzen und durchkochen * Nach Bedarf mit etwas Milch verdünnen

für 4 Personen

485. ★ Wildgemüse

500 g Blätter von
Brennessel
Löwenzahn
Hederich
Huflattich
Sauerampfer
Gänseblümchen
Spitzwegerich

Die jungen Blätter und Triebe möglichst gemischt verwenden, zubereiten wie Spinat (Nr. 449) oder wie grünen Salat anmachen

486. * Butter- oder weiße Sauce

für 4 Personen

Das Mehl in der Butter hellgelb rösten * Mit dem Wasser ablöschen, auffüllen, würzen und zu einer dicklichen Sauce kochen. (Haben sich während des Einbrennens Knöllchen gebildet, tüchtig mit dem Schaumbesen schlagen, bis die Sauce glatt ist) * Je nach Verwendung mit Eigelb oder als Rahmsauce mit ½ Tasse Rahm legieren

2–4 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
2 Tassen Wasser
Salz u. Pfeffer

487. ★ Béchamelsauce

für 4 Personen

Die Buttersauce bereiten * Den Rahm und Käse zugeben und zusammen kurz aufkochen

1½ Tassen Buttersauce Nr. 486
½ Tasse süßer Rahm
2–4 Eßl. Reibkäse

488. ★ Braune Sauce

für 4 Personen

Das Fett heiß werden lassen und das Mehl darin langsam braun rösten * Die feingewiegte Zwiebel kurz mitrösten * Unter tüchtigem Rühren mit dem Wasser ablöschen und auffüllen * Die Gewürze zugeben, gut durchkochen und vor Verwendung durchseihen

2–3 Eßl. Fett
4 Eßl. Mehl
1 Zwiebel
2 Tassen Wasser
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
1–2 Eßl. Essig
Salz, Pfeffer, Paprika

489. Madeirasauce

für 4 Personen

Die braune Sauce bereiten * Vor Verwendung den Wein zugeben, aber nicht mehr kochen

1½ Tass. Braune Sauce Nr. 488
1 Glas Madeira

490. Holländische Sauce (Sauce Hollandaise)

für 4 Personen

Alle Zutaten – ohne die Butter – in einer kleinen Kasserolle vermengen * Im Wasserbad unter langsamem Zugeben der Butter dick und schaumig schlagen

2 Eigelb
1 Eßl. Weinessig oder Zitronensaft
1 Eßl. Wasser
6–7 Eßl. Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Prise Zucker

für 4 Personen

491. Berner Sauce (Sauce Béarnaise)

4 Eßl. Weißwein
3 Eßl. Weinessig
1 Nelke, 3 Schalotten
1 Stengelchen Estragon
1/2 Lorbeerblatt
Salz, Pfefferkörner
2 Eigelb 6—10 Eßl. Butter

Den Wein, den Essig und die Gewürze zusammen kochen und durch ein Sieb gießen * Nach dem Erkalten mit dem Eigelb verquirlen und die Hälfte der Butter zugeben * Im Wasserbad mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen und dabei nach und nach die restliche Butter zugeben

für 4 Personen

492. Mousselinesauce

2 Eigelb
1 Eßl. Mehl 1 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
1 Tasse süßer Rahm

Alle Zutaten, außer dem Zitronensaft und dem Rahm, gut verrühren und im Wasserbad dick und schaumig schlagen * Kurz vor dem Anrichten mit dem Zitronensaft abschmecken und den steif geschlagenen Rahm unterziehen (Seite 184/185)

für 4 Personen

493. Heiße Mayonnaise

2 Eigelb
1/2 Eßl. Mehl
2 Eßl. Olivenöl 1 Eßl. Essig
1/4 Tasse heißes Wasser
Salz u. Pfeffer
1 Teel. geh. Petersilie

Das Öl nach und nach zu dem Eigelb rühren * Abwechselnd den Essig und das Wasser beigeben * Im Wasserbad kochen, bis die Mischung dick wird * Würzen und die Petersilie zugeben

für 4 Personen

494. Russische Sauce

3 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Fleischbrühe
1/2 Teel. geh. Schnittlauch
1/2 Teel. Senf
Salz, Pfefferkörner
1 Teel. gerieb. Meerrettich
1/4 Tasse süßer Rahm
1 Teel. Zitronensaft

Die Butter zergehen lassen, das Mehl zugeben und nach und nach die Brühe zugießen * Die Gewürze, den Schnittlauch und Meerrettich beifügen und 2 Minuten kochen * Durchseihen, den Rahm und den Zitronensaft zugeben * Vor dem Anrichten nochmals erwärmen

Beigabe zu Rinderlendenstück oder Steak

495. Orangensauce

für 4 Personen

Die Butter bräunen, das Mehl mit Salz und Cayennepfeffer gemischt zugeben und rühren, bis es gut braun ist * Die Brühe nach und nach zugeben * Unmittelbar vor dem Anrichten den Orangensaft, den Sherry und die geriebene Orangenschale untermengen

¼ Tasse Butter
¼ Tasse Mehl
Cayenne-Pfeffer
1⅓ Tassen Fleischbrühe
½ Teel. Salz
2 Orangen, Saft
2 Eßl. Sherry
1 Orange, Schale

496. Epikursauce

für 2 Personen

Den Tarragonaessig, den Meerrettich, Senf, Salz und Pfeffer vermengen * Den Schlagrahm unterziehen * Mit der Mayonnaise vermengen

1 Eßl. Tarragonessig
2 Eßl. gerieb. Meerrettich
1 Teel. englischer Senf
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Schlagrahm
3 Eßl. Mayonnaise

497. Spanische Sauce

für 4 Personen

Den Fleischextrakt, Zitronensaft und die feingehackte Petersilie in die recht braune Sauce geben * Kurz vor dem Servieren 1 Eßlöffel Butter sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack beifügen

⅔ Teel. Fleischextrakt
1 Eßl. Zitronensaft
1½ Eßl. geh. Petersilie
1½ Tassen br. Sauce Nr. 488
1 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

498. Italienische Sauce

für 4 Personen

Die ersten 6 Zutaten in der Butter 5 Minuten dämpfen * Das Mehl darüberstreuen und rühren, bis es gut braun ist * Nach und nach die Brühe und den Wein zugeben * Durchseihen, nochmals erwärmen und die Petersilie hineinstreuen

Beigabe zu Fisch

2 Eßl. geh. Zwiebeln
2 Eßl. geh. gelbe Rüben
2 Eßl. mag. roher Schinken
12 Pfefferkörner, 2 Nelken
1 Majoranzweigchen
2 Eßl. Butter
2½ Eßl. Mehl
1 Tasse Fleischbrühe
1¼ Tassen Weißwein
½ Eßl. gehackte Petersilie

für 4 Personen

499. ★ Tartarsauce

1 Eßl. Essig
1 Teel. Zitronensaft
1/4 Teel. Salz
1 Eßl. Worcestershire-Sauce
1/3 Tasse Butter

Den Essig, den Zitronensaft, das Salz und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schale vermengen * Die Sauce im Wasserbad erhitzen * Die Butter bräunen und in die Mischung hineinseihen

für 4 Personen

500. Meerrettichsauce

2 Eßl. Mehl
2 Eßl. Butter
1 Tasse Milch
1 kleine Zwiebel
einige Mandeln
1 Teel. Zucker Salz
2 Eßl. gerieb. Meerrettich

Das Mehl in der Butter anschwitzen (es muß unbedingt hell bleiben), mit Milch ablöschen und auffüllen * Die fein geriebene Zwiebel, die abgezogenen und gewiegten Mandeln und die Gewürze zugeben und etwa 15 Minuten kochen * Vor dem Anrichten den geriebenen Meerrettich unterziehen und nach Belieben noch frische Butterflöckchen oder Rahm zugeben

für 4 Personen

501. ★ Senf- und Kapernsauce

1 1/2 Tassen Sauce Nr. 486
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. Essig
Zucker, Salz u. Pfeffer
4 Eßl. Senf oder Kapern

Die Buttersauce bereiten * Die geriebene Zwiebel und die Gewürze zugeben, den Senf unterrühren und noch kurz aufkochen

für 4 Personen

502. ★ Specksauce

3—4 Scheiben Speck
3 Eßl. Mehl
2—3 Tassen Wasser
Salz u. Pfeffer

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen * Das Mehl darüberstäuben und hellbraun rösten * Mit dem Wasser ablöschen, auffüllen, würzen und aufkochen

für 4 Personen

503. ★ Zwiebelsauce

2 Eßl. Fett
1 große Zwiebel
3 Eßl. Mehl
2 Tassen Brühe od. Wasser
1 Eßl. Essig
Maggi, Salz u. Pfeffer

Die Zwiebel in Scheiben schneiden und im Fett hellgelb rösten * Das Mehl darüberstäuben und hellgelb rösten * Mit der Fleischbrühe oder dem Wasser ablöschen, auffüllen, würzen und auf-

kochen * Nach Belieben durch ein Sieb streichen und mit Wein und Zitronensaft abschmecken

504. ★ Tomatensauce

für 4 Personen

Die Tomaten waschen, auseinanderbrechen und mit etwas Wasser weichdämpfen * Aus dem Mehl und der Butter eine helle Mehlschwitze bereiten und mit Wasser ablöschen * Die durchpassierten Tomaten zugeben, würzen und gut durchkochen. (Sollte die Sauce zu dick sein, etwas Milch oder Wasser zugeben)

500 g Tomaten
2 Tassen Wasser
2–3 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
Salz
1 Teel. Zucker
1 Teel. Paprika

505. ★ Gurkensauce

für 4 Personen

Die Buttersauce bereiten * Den Essig und die Gewürze zugeben und die Sauce gut durchkochen * Die in Scheiben geschnittenen Gurken und nach Belieben etwas Rahm zugeben

2 Tassen Sauce Nr. 486
8–10 Essiggürkchen
1 Eßl. Essig
Salz, Pfeffer, Zucker

506. Dänische Fischsauce

für 4 Personen

Die Butter schaumig rühren, das Mehl zugeben und mit dem heißen Wasser verquirlen * Auf kleiner Flamme unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen * Vom Feuer nehmen, die rohen Eigelb unterrühren, würzen und nach Belieben etwas Sardellenbutter (Nr. 524) untermengen

Zu gekochtem Fisch reichen

2 Eßl. Butter
3 Eßl. Mehl
2 Tassen heißes Wasser
1–2 rohe Eigelb
Salz u. Pfeffer

507. Holländische Petersiliensauce

für 4 Personen

Die Petersilie waschen und in etwas Wasser auskochen * Die Buttersauce bereiten und mit dem Petersilienwasser auffüllen * Unter stetem Rühren das Eigelb und den Rahm zugeben, würzen und die Butter unterrühren

1 Handvoll Petersilie
1½ Tassen Sauce Nr. 486
1 Eigelb
1–2 Eßl. süßer Rahm
Zitronensaft, Salz
1 Teel. Butter

für 4 Personen

508. Cumberlandsauce

½ Orange, Schale
3 Eßl. Johannisbeer-Gelee
1 Teel. engl. Senf
1 Teel. deutscher Senf
2 Eßl. Olivenöl
Salz
1 Eßl. Zitronensaft

Die Orangenschale, vom Weißen befreit, in feine Schnitzel schneiden und überbrühen * Das Johannisbeergelee in der Wärme zergehen lassen, den Senf und die übrigen Zutaten zugeben und alles zu einer Sauce verrühren

Beliebt zu Wildbret, kaltem Fleisch *oder* Pasteten

für 4 Personen

509. Périgordsauce

1 Eßl. gehackte Trüffeln
1 Glas Madeira
1 Tasse Kalbsbrühe
Paprika, Salz, Pfeffer

Die Trüffeln in dem Wein bis zur Hälfte einkochen lassen * Die Kalbsbrühe zugießen, würzen und noch 8—10 Minuten kochen * Die Sauce muß heiß und scharf sein

für 4 Personen

510. Sauce Vinaigrette

2 hartgekochte Eier
einige Essiggürkchen
1 Eßl. Petersilie
1 kleine Zwiebel
2 Eßl. Weinessig
4 Eßl. Öl
Senf
Zucker, Salz u. Pfeffer

Alle Zutaten fein verwiegen und mit dem Essig und Öl sowie den Gewürzen vermengen * Nach Geschmack mit einigen Eßlöffeln Wasser verdünnen, damit die Sauce nicht zu scharf wird

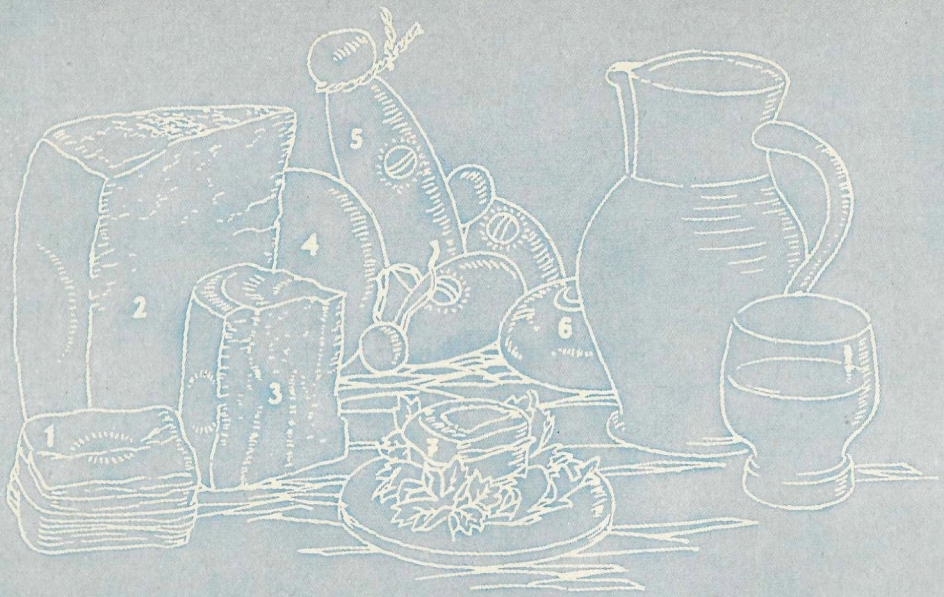
für 4 Personen

511. Ravigotesauce

2 Eßl. französischer Senf
2 Eßl. Weinessig
2 Eßl. Olivenöl
Salz u. Pfeffer
Petersilie
Kerbel
2 hartgekochte Eigelb

Den Senf, den Essig und das Öl mit Salz und Pfeffer verrühren * Mit den gehackten Kräutern und dem Eigelb vermengen

Boursin
Boursin
Boursin
Coo
LE
IT
ROCHAMBEAU
ROCHAMBEAU
ROCHAMBEAU



1. Gervais

Hier ein echter französischer aus Gervais, einem Ort in der Nähe von Paris. Typisch für alle Sorten ist der frische, sahnige Geschmack, ähnlich dem Quark. Zusätzlich mit frischem Rahm cremig geschlagen, zu Kugeln geformt und in geriebenem Pumpernickel gewälzt, ergibt er eine dekorative Bereicherung der Käseplatte.

2. Parmesan

Die Abbildung zeigt einen Reggiano-Parmigiano. Meist nur als Reibkäse zu überbackenen Gerichten bekannt. Häufig in Italien verwendet. Suppen, Gemüse und Fleischspeisen werden damit bestreut. Ist er noch nicht allzu trocken, wird er auch zu Brot gegessen.

3. Gorgonzola/Danish Blue

Ebenfalls eine italienische Käsesorte. Seine grüne Marmorierung entsteht durch einen Schimmelpilz von Kräutern. Zur selben Art gehören der französische Roquefort und der englische Stilton Käse. Beim Servieren noch einen Schuß Weinbrand darüber.

4. Edamer

Seine roten Kugeln sind weltbekannt. Wie schon der Name sagt, stammen sie aus Edam in Holland.

5. Caccetti/Provolone

Eine süditalienische Spezialität. Der Käseteig wird von Hand verarbeitet und gelagert bis er steif ist. Seine Reifezeit ist kurz und sein Geschmack daher frisch. Zur besseren Haltbarkeit ist er mit Paraffin überzogen.

6. Geheimratskäse

Eine holländische Käsesorte, ähnlich dem Edamer. Als haltbarer Dauerkäse gut geeignet.

7. Camembert

Hier ein echter französischer aus der Normandie. Alle französischen Sorten sind milder als die deutschen Arten. Versuchen Sie zur Abwechslung einmal Camembert zu dünnen Apfel-, Birnen- oder Ananasscheiben. Rotwein ist das beste Getränk zu diesen Käsesorten!

512. Mayonnaise

für 2 Personen

Das Eigelb in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren * Einige Tropfen Zitronensaft, das Mehl und etwas Salz und Senf zurühren * Anfänglich sehr vorsichtig und nur tropfenweise das Öl zugeben, da sonst die Mayonnaise gerinnt. Dem Ende zu braucht mit dem Öl nicht mehr ganz so vorsichtig umgegangen zu werden * Zu dicke Mayonnaise mit etwas Zitronensaft und Öl verdünnen * Mit Essig und Zucker abschmecken und bis zum Gebrauch kühl stellen * (Seite 49)

1 rohes Eigelb
Zitronensaft
1 Prise Mehl
Salz
Senf
1 Tasse Olivenöl
½ Eßl. Essig
1 Prise Zucker

513. Mayonnaise—auf ganz sicher

für 4 Personen

Alle Zutaten gut vermengen und im Wasserbad mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen * Vom Feuer nehmen, von Zeit zu Zeit bis zum Erkalten umrühren und bis zur Verwendung kühl stellen

2–3 rohe Eigelb
4 Eßl. Öl
3 Eßl. Fleischbrühe
1 Eßl. Essig
Salz, Pfeffer, Zucker
je 1 Prise
Zitronensaft
Senf

514. ★ Falsche Mayonnaise •

für 4 Personen

Die Buttersauce bereiten * Die Gewürze zugeben und durchkochen * Vom Feuer nehmen und bis zum Erkalten rühren * Das Eigelb und das Öl zugeben und die Sauce tüchtig schlagen

* Wie echte Mayonnaise verwenden

1 Tasse Sauce Nr. 486
1 Teel. Essig Salz u. Pfeffer
Zitronensaft
1 rohes Eigelb
2 Eßl. Öl

514a. Sauce Rémoulade

für 4 Personen

Mayonnaise, Rahm und Senf gut vermengen * Kleingehackte Gürkchen, Petersilie und Estragon untermengen * Nach Geschmack können noch 2 Anchovisfilets (kleingeschnitten) dazugegeben werden

1 Tasse Mayonnaise
½ Tasse Rahm
1 Teel. Senf
1 Teel. Kapern
5 kl. Cornichons (Gürkchen)
1 Teel. geh. Petersilie
1 Teel. geh. Estragon

für 4 Personen

515. ★ Aspik

2 Tassen Weißwein
2 Tassen Wasser
Maggi
Salz
4 Eßl. Essig
15 Blatt weiße Gelatine

Den Wein, das Wasser und die Gewürze zum Kochen bringen, und die aufgelöste Gelatine untermischen * Die Flüssigkeit erstarren lassen, stürzen und in kleine Würfel schneiden * Zum Garnieren von kaltem Braten, Pasteten, Salaten usw. geeignet

Aspik kann auch zur Herstellung von kleinen Sülzen verwendet werden:

Die Förmchen 1 cm hoch mit flüssigem Aspik füllen, erstarren lassen und mit Bratenresten, gekochten Eierscheiben, Gürkchen, Tomatenscheiben, gekochten grünen Erbsen, Bohnen usw. auslegen * Mit Aspik auffüllen und erstarrt stürzen (den Rand mit einem Messer lösen und die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen)

BUTTERSORTEN

516. Zerlassene Butter — *für 4 Personen*

Die Butter in einem Schmelzpfännchen zergehen lassen * So lange auf dem Feuer lassen, bis sich die Flocken absetzen; die Butter darf jedoch ihre goldgelbe Farbe nicht verlieren

125 g Butter

517. Braune Butter — *für 4 Personen*

Die Butter in einem Schmelzpfännchen so lange erhitzen, bis sie sich zu bräunen beginnt; darauf achten, daß sie nicht verbrennt

125 g Butter

518. Zwiebelbutter — *für 4 Personen*

Die Zwiebel fein schneiden, in der Butter gelb rösten und zusammen anrichten

4 Eßl. Butter
1 Zwiebel

519. Krebsbutter — *für 4 Personen*

Die roten Krebsschalen in einem Mörser mit der beigegebenen Butter fein zerstoßen * Die Masse in einem guten Emailletopf 20 Minuten langsam dämpfen, keinesfalls auf starkem Feuer zu sehr erhitzen, da sonst die rote Farbe verloren geht * Ist die Butter klar geworden, unter Rühren mit Wasser ablöschen und nochmals etwa 15 Minuten kochen * Durch ein abgebrühtes Tuch in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel pressen * Die erstarrte Butter abnehmen und zu Suppen, Saucen, Ragouts usw. verwenden

5–7 Eßl. Butter
Schalen von 10 gekochten Krebsen
1 Tasse Wasser

520. Trüffelbutter — *für 4 Personen*

Die Trüffel fein reiben, mit dem Wein mischen und mit den Gewürzen in die schaumig gerührte Butter geben

4–5 Eßl. Butter
2 Trüffeln
1 Teel. Madeira
Salz u. Pfeffer

für 4 Personen

521. Haushofmeisterbutter

3 Eßl. Butter
2 Teel. gewiegte Petersilie
½ Zitrone, Saft
Salz u. Pfeffer

Die Butter schaumig rühren und die übrigen Zutaten daruntermischen * Nach Belieben einige Tropfen Worcestershiresauce zugeben und zu Fleisch oder Fisch reichen

für 4 Personen

522. Kräuterbutter

5–7 Eßl. Butter
1 Handvoll Salatkräuter
Petersilie
2–3 Spinatblätter
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
½ Zitrone, Saft
Salz

Die Kräuter brühen, gut ausdrücken und fein hacken * Die gewiegten Spinatblätter und Gewürze zugeben * Durch ein Haarsieb streichen und mit der schaumig gerührten Butter vermengen

für 4 Personen

523. Senfbutter

4 Eßl. Butter
1 hartes Eigelb
1 Eßl. Senf
1 Eßl. Zitronensaft
Salz u. Pfeffer

Das Eigelb durch ein Sieb drücken und mit den übrigen Zutaten vermengen

für 4 Personen

524. Sardellenbutter

4–5 Eßl. Butter
6 Sardellen
oder Sardellenpaste

Die Sardellen wässern, entgräten und fein hacken * Durch ein Haarsieb streichen und unter die schaumig gerührte Butter mengen

für 4 Personen

525. Lachsbutter

4–5 Eßl. Butter
50 g geräucherter Lachs
oder Lachspaste

Den feingewiegten Lachs mit der Butter vermengen und durch ein Sieb streichen

526. Bücklingbutter

für 4 Personen

Den Bückling in saubere Filets zerlegen und mit einer Gabel zerdrücken * Unter die schaumig geschlagene Butter rühren, würzen und kaltstellen

4—5 Eßl. Butter
1 Bückling
Pfeffer

527. Mehlbutter

Die Butter und das Mehl verkneten * Unter Speisen ziehen, die gerade vom Feuer kommen. (Nicht weiterkochen, damit der Mehlgeschmack nicht hervortritt)

4 Teel. Butter
3 Teel. Mehl

für 4 Personen

528. ★ Löffelerbsen nach Berliner Art

500 g gelbe Erbsen
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1 kleine Sellerieknolle
1 Eßl. Fett
500 g Schweineohr und -schnauze
Thymian oder Majoran
Salz u. Pfeffer
2 rohe Kartoffeln

Die Erbsen über Nacht einweichen * Die Zwiebel, den Lauch und die Sellerie zurichten, alles in allem etwa zwei Hände voll und in einem größeren Topf mit dem Fett anschmoren * Die Erbsen zugeben und mit Wasser auffüllen * Nach einiger Zeit die würfelig geschnittenen Fleischstückchen und die Gewürze zugeben * Wenn alles beinahe weichgekocht ist, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben, damit die Suppe bündiger wird

Beigabe: Am besten schmecken Brötchen dazu

für 4 Personen

529. Dicke Bohnen mit Speck

500 g Bohnenkerne (Puffbohnen)
250 g Speck
½ Tasse süßer Rahm
Bohnenkraut
Salz u. Pfeffer

Die Bohnen und den Speck zusammen in Wasser weichkochen. Nur soviel Wasser nehmen, daß es ziemlich eingekocht ist, wenn die Bohnen gar sind * Den Speck herausnehmen, den Rahm und die Gewürze an die Bohnen geben, nochmals aufkochen * Beim Anrichten mit den Speckscheiben belegen

für 4 Personen

530. ★ Weiße Kernbohnen mit Makkaroni

500 g Kernbohnen
125 g Makkaroni
100 g Speck
1 Zwiebel
2 Eßl. Mehl
Knoblauch
1 Lorbeerblatt
Salz u. Pfeffer
Essig

Die Bohnen waschen und über Nacht einweichen * Anderntags im Einweichwasser weichkochen * Nach dem ersten Aufkochen eine Messerspitze Natron zugeben * Die Makkaroni in kleine Stücke brechen, in Salzwasser kochen, abgießen und schwenken * Den in Würfel geschnittenen Speck mit der feingehackten Zwiebel goldgelb rösten, mit Mehl bestreuen und mit Bohnenbrühe ablöschen * Zu den Bohnen geben und mit den Gewürzen abschmecken * Beim Anrichten die Makkaroni untermengen

(Seite 208/209)

531. ★ Bohnen und Tomaten mit Wurst

für 4 Personen

Die Bohnenkerne 3/4 weichkochen * Die in Schnitze geschnittenen, geschälten und entkernten Tomaten und ein Stückchen Knoblauch zugeben * Zusammen langsam fertigkochen, würzen und beim Anrichten mit den in Fett gebratenen Würstchen belegen

750 g frische Bohnenkerne
250 g Tomaten
Knoblauch
Salz u. Pfeffer
200 g Bratwurst
1–2 Eßl. Fett

532. Bostoner gebackene Bohnen

für 4 Personen

Die Bohnen in kaltem Wasser über Nacht einweichen * Am Morgen mit frischem Wasser bedeckt langsam erhitzen (unter dem Siedepunkt halten) und kochen, bis die Schalen bersten * Die Schwartenseite des Fleisches abbrühen * Eine 3/4 cm dicke Scheibe mit Schwarte abschneiden und auf den Boden eines irdenen feuerfesten Topfes legen * Die abgegossenen Bohnen darüberfüllen * In die Schwarte des restlichen Fleischstückes in Abständen von je 1 cm Einschnitte von 2 cm Tiefe machen * Das Fleisch in die Bohnen vergraben, jedoch die Schwarte oben heraussehen lassen * Salz, Sirup und Zucker mischen, 1 Tasse kochenden Wassers zugeben und über die Bohnen gießen * Den Bohnentopf zugedeckt in den Ofen stellen und 6—8 Stunden langsam kochen lassen * Während der letzten Stunde den Deckel abnehmen, damit die Schwarte braun und knusprig wird * Nach Bedarf Wasser zugießen

4 Tassen Bohnenkerne
375 g fettes, gesalzenes Schweinefleisch
1 Eßl. Salz
1 Eßl. Sirup
3 Eßl. Zucker

533. Irish-Stew

für 4–6 Personen

Das Gemüse putzen, waschen und in passende Stücke schneiden * Im Fett die zerteilten Zwiebeln anbraten und das in Stücke geschnittene Fleisch zugeben und kurz mitbraten * Lagenweise das Gemüse und die Kartoffeln beifügen und würzen * Mit Wasser auffüllen und zugedeckt auf kleiner Flamme 1½–2 Stunden kochen * Nach Belieben noch Wasser zuschütten

750 g Hammelbrust od. Hals
1 mittelgroßer Kopf Weißkraut oder Wirsing
1 Handvoll grüne Bohnen
1 Stange Lauch
1 kleine Sellerieknolle
1–2 Zwiebeln, 6 gelbe Rüben
1 Tasse grüne Erbsen
5 rohe, geschälte Kartoffeln
3 Eßl. Fett
Salz, Pfeffer, Kümmel

für 2–3 Personen

534. Makkaroni nach Herzogin Art

250 g Makkaroni
1 Tasse gekochtes Hühnerfleisch
Champignons
3 Tomaten
Salz u. Paprika
2–3 Eßl. Butter

Die Makkaroni in einem reichlich großen Topf in kochendem Salzwasser zusetzen und nicht zu weich kochen; sie sollen noch kernig bleiben * Mit heißem Wasser gut abschwenken, auf einem Sieb abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel legen * Das Fleisch, die Champignons und die in Scheiben geschnittenen Tomaten in der zerlassenen Butter erwärmen (nicht braten; die Tomaten müssen noch den Geschmack von frischen Früchten haben!), unter die Makkaroni mengen und würzen

Beigabe: Grüner Salat

für 2 Personen

535. ★ Gebackener Schinken

200 g gekochter Schinken
Beignettenteig Nr. 575
Backfett

Kleine Schinkenscheiben in den Teig tauchen und im Fett auf beiden Seiten knusprig herausbacken * Auf dieselbe Weise können Bratenreste und Siedfleisch zubereitet werden

Beigabe: Grüner Salat, Tomatensalat *oder* Gemüse

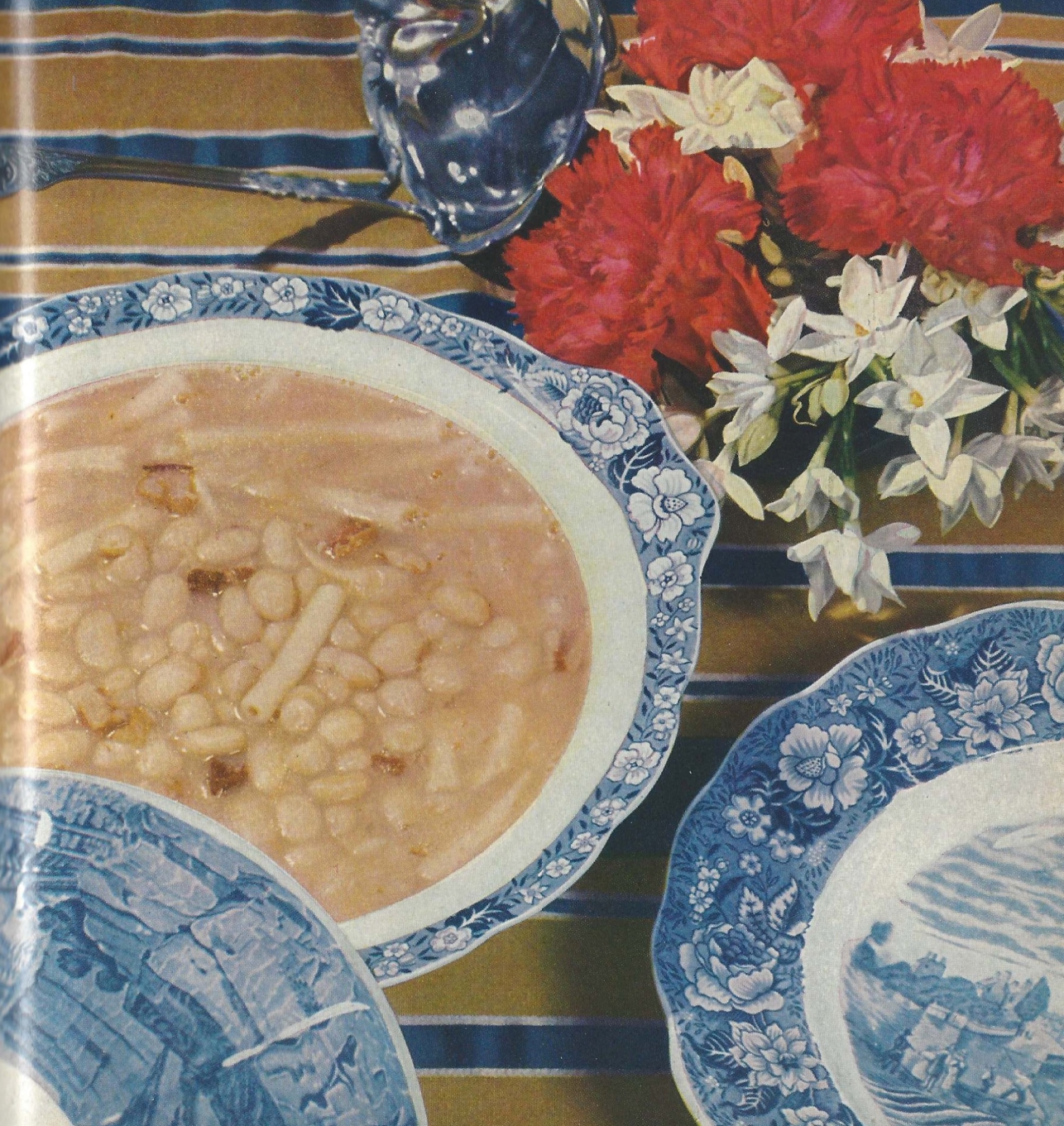
für 4 Personen

536. ★ Maultaschen

Nudelteig Nr. 615
aus: 375 g Mehl
zur Fülle: 200 g Fleisch
Braten od. Büchsenfleisch
1 Teel. Butter
1 Zwiebel
Petersilie
1 Brötchen
Salz u. Pfeffer
Muskat
1 Ei
1 Tasse gekochter Spinat

In der Butter die feingehackte Zwiebel, Petersilie, das eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen und die Gewürze andämpfen * Mit dem Ei, dem gewiegten Spinat und dem durch den Wolf gedrehten Fleisch vermengen * Nach Belieben in kleine Würfel geschnittenen Speck mitdämpfen * Den Nudelteig dünn auswellen, in Vierecke schneiden und auf jedes Viereck 1–2 Teelöffel von der Fülle setzen * Die Teigränder mit Wasser oder Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und festdrücken, so daß Dreiecke entstehen * Oder die Fülle auf den Nudelkuchen streichen, diesen fest zusammenrollen, flachdrücken und in 5 cm breite schräge Streifen schneiden * Die Maultaschen in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe etwa 10 Minuten kochen * In der Brühe oder mit Zwiebelbutter oder gerösteten Weckbrö-

Weiße Kernbohnen mit Makkaroni (Nr. 530)



Weiße Kernbohnen mit Makkaroni (Nr. 530)

Für 4 Personen: 500 g Kernbohnen, 125 g Makkaroni, 100 g Speck, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, Salz u. Pfeffer, Essig

Die Bohnen waschen und über Nacht einweichen * Anderntags im Einweichwasser weichkochen * Nach dem ersten Aufkochen eine Messerspitze Natron zugeben * Die Makkaroni in kleine Stücke brechen, in Salzwasser kochen, abgießen und schwenken * Den in Würfel geschnittenen Speck mit der feingehackten Zwiebel goldgelb rösten, mit Mehl bestreuen und mit Bohnenbrühe ablöschen * Zu den Bohnen geben und mit den Gewürzen abschmecken * Beim Anrichten die Makkaroni untermengen

seln übergossen anrichten * Erkaltete Maultaschen in Streifen schneiden, in Fett rösten und nach Belieben verquirlte Eier darüberschlagen

Beigabe: Grüner Salat und Kartoffelsalat

537. Ravioli, italienisch

für 4 Personen

Nudelteig Nr. 615
aus 500 g Mehl

zur Fülle:
1 Tasse Braten- oder Hühnerreste
2 Scheiben Speck od. Schinken
1/2 Tasse Hirn
2 Eßl. Mark
1 Ei
1 Eßl. Weckmehl
1 Zwiebel
1 Prise Majoran
2 Eßl. gerieb. Parmesankäse
Salz u. Pfeffer

zum Anrichten:
1 Eßl. gerieb. Parmesankäse
2 Eßl. Butter

Das Fleisch, das Hirn und den Speck oder Schinken fein verwiegen und mit den übrigen Zutaten gut vermengen, so daß eine gebundene Masse entsteht * Nach Belieben kann noch etwas gekochter, fein gewiegter Spinat zugegeben werden * Auf dünn ausgerollte Nudelkuchen in regelmäßigen Abständen – etwa zwei Finger breit – haselnußgroße Häufchen von der Fülle setzen * Einen zweiten Nudelkuchen mit Wasser bepinseln und mit der nassen Seite auf den mit der Fülle belegten decken * Mit einem Teigrädchen die Häufchen in Form von Vierecken oder Halbmonden ausrädeln und eine Stunde trocknen lassen * In viel schwach gesalzenem, kochendem Wasser einzeln einlegen und in 8–10 Minuten fertigkochen * Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf eine heiße Platte legen * Mit dem Käse bestreuen und der zerlassenen Butter begießen

Beigabe: Tomatensauce

538. ★ Krautwickel

für 4 Personen

500 g gemischt. Hackfleisch
1 Kopf Weißkraut
1 Ei
1 Zwiebel
Petersilie
Salz u. Pfeffer
4 Eßl. Butter oder Schmalz
1 Tasse Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
1 Eßl. Mehl
2 Eßl. Tomatenpüree
3–4 Eßl. Rahm

Den Krautkopf waschen und in Salzwasser halbweich kochen * Die Blätter ablösen und die Rippen flach schneiden * Die kleineren Blätter feinhacken und mit dem Fleisch, dem Ei, der Zwiebel, Petersilie und dem Gewürz vermengen * Die Fülle auf die Krautblätter verteilen, diese zusammenwickeln und mit Zwirn umbinden * In dem heißen Fett die Krautwickel anbraten, mit etwas Brühe übergießen und zugedeckt auf schwachem Feuer etwa 1 Stunde dämpfen oder aufgedeckt in den Backofen stel-

len * Wenn sie gar und knusprig sind, die Wickel auf eine vorgewärmte Platte legen * Aus dem Bratsatz mit dem Mehl, der Brühe, Rahm und Tomatenpüree eine Sauce bereiten und über die Krautwickel gießen

Beigabe: Salzkartoffeln

für 4 Personen

6–8 Paprikaschoten
1 Tasse gemischtes Hackfleisch
1 Ei
1 Tasse gekochter Reis
Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprika
3 Eßl. Butter
2 Tassen Sauce Nr. 504

539. ★ Gefüllter Paprika

Die Paprikaschoten waschen, den Stiel und Boden abschneiden und das Kernhaus entfernen * Den Reis mit dem Fleisch, dem Gewürz mengen * Die Schoten damit füllen und die Böden wieder aufsetzen * In einer Kasserolle mit der Butter und etwas Wasser zugedeckt weichdämpfen * Die dicke Tomatensauce über die weichgedämpften Paprikaschoten gießen * Kurz aufkochen und anrichten

Beigabe: Salzkartoffeln, Teigwaren *oder* Reis

für 4 Personen

375 g gemischt. Hackfleisch
1 Kopf Weißkraut
1 Ei
1–2 Brötchen
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
Petersilie

540. ★ Gefüllter Krautkopf

Die einzelnen Blätter vom Krautkopf ablösen, die dicken Rippen flach schneiden und waschen * In Salzwasser halbweich kochen * Die Blätter abtropfen und abkühlen lassen * Das Fleisch mit den Gewürzen, den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, der gehackten Petersilie und etwas Wasser zu einem Teig vermengen * Eine Serviette in kochendes Wasser tauchen und ausgebreitet über eine kleinere Schüssel legen * Die Krautblätter darauf im Kreise herumlegen, so daß die Spitzen der Blätter in der Mitte der Schüssel übereinander liegen * Die Fülle und die Krautblätter abwechselnd übereinanderschichten, bis alles aufgebraucht ist * Die Serviette zusammennehmen, mit Bindfaden zubinden, an einer Schlinge einen Kochlöffel befestigen und das Bündel in kochendes Wasser hängen * Nach etwa 1½ Stunden Kochzeit die Serviette aufbinden und den Krautkopf auf eine Platte stürzen

Beigabe: Salzkartoffeln mit zerlassener Butter *oder* Butter- *oder* Tomatensauce

541. ★ Leberspätzle

für 4 Personen

Die Leber durch den Fleischwolf drehen * In einer Schüssel mit dem Mehl, den Eiern, Salz und etwas Wasser zu einem Spätzleteig verrühren. So lange schlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst * Aus dem Teig kleine Spätzle in siedendes Salzwasser schaben oder durch die Spätzle-Maschine drücken, in letzterem Fall den Teig etwas dünner machen * Die Spätzle in heißem Wasser schwenken und auf heißer Platte anrichten * Mit Zwiebelbutter übergießen

Beigabe: Grüner Salat und Kartoffelsalat

375 g rohe Leber
500 g Mehl
2 Eier
1 Eßl. Salz
Wasser
Zwiebelbutter Nr. 518

542. Leberklöße, feine

für 4 Personen

Die Zwiebel, Petersilie und Gewürze in der Butter andämpfen * Auf die noch warme Masse die Eier schlagen und alles gut verrühren * Die feingehackte Leber und soviel Mehl zugeben, daß sich Klöße formen lassen * In kochende Fleischbrühe einlegen und kochen, bis die Klöße oben schwimmen * Beim Anrichten mit Zwiebelbutter übergießen

Beigabe: Kartoffelsalat oder gemischter Salat

500 g Kalbsleber
1 Zwiebel
2 Eßl. Petersilie
1 Teel. Majoran
Salz u. Pfeffer
1 Teelöffel Butter
4 Eier
½ Mutschel-, ½ Weißmehl

543. ★ Königsberger Klopse

für 4 Personen

Das Fleisch mit dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, den geriebenen Kartoffeln, den gewiegten Sardellen, dem Ei, Salz und etwas Mehl vermengen * Gut verarbeiten und runde Klöße formen * In Mehl wenden und in leicht kochendem Salzwasser 12–15 Minuten langsam ziehend gar werden lassen * Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten und mit Brühe ablöschen * Die Kapern, den Zitronensaft und die Gewürze zugeben, aufkochen und die Klöße darin noch kurz ziehen lassen

Beigabe: Salzkartoffeln

500 g gemischt. Hackfleisch
1 Brötchen
3–4 gekochte Kartoffeln
2 Sardellen
1 Ei
1–2 Eßl. Mehl
3 Eßl. Butter
1–2 Eßl. Kapern
½ Zitrone, Saft
Salz u. Pfeffer

für 4 Personen

544. Serbisches Reisfleisch

250 g Reis
375 g Schweinefleisch
250 g Rind- oder Hammelfleisch
1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Eßl. Butter
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Salz u. Pfeffer, Paprika

Das Fleisch und die Zwiebel in nicht zu kleine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch zusammen in der Butter anbraten * Paprika darüberstreuen und mit Wasser auffüllen * Die übrigen Gewürze zugeben und zugedeckt gardünsten * In der Zwischenzeit den Reis bereiten wie 610 (die Reiskörner dürfen nicht zusammenkleben) * Vor dem Anrichten Reis und Fleisch vermengen * Nach Belieben mit zerlassener Butter übergießen

Beigabe: Salate

für 4 Personen

545. ★ Kartoffelschnitze und Spätzle

Spätzle Nr. 611 von 250 g Mehl
750 g Kartoffeln
2 Eßl. Butter
1 große Zwiebel

Die Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und in etwa 2 l Wasser zusetzen * Die Spätzle bereiten und abgeseiht zu den gargekochten, nicht abgegossenen Kartoffeln geben * Mit Zwiebelbutter abschmelzen * Die Kartoffeln können auch in Fleischbrühe zugesetzt und das Rindfleisch beim Anrichten in kleinen Stücken hineingeschnitten werden

für 4 Personen

546. ★ Kartoffelschnitze mit Brühwurst

1 kg Kartoffeln
200 g Brühwurst oder 4 kleine Fleischwürste
2 Eßl. Butter oder Schmalz
1 große Zwiebel
Salz

Die Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und in Salzwasser $^3/_4$ garkochen * Die Wurst obenauf legen und vollends fertigkochen * Beim Anrichten mit der in dem Fett gerösteten, gewiegten Zwiebel übergießen

für 4 Personen

547. Salbeispießchen

200 g Hammel- oder Lammfleisch
100 g Speck
Salbei
Salz u. Pfeffer

Auf Spießchen abwechselnd kleine Stücke von Hammel- oder Lammfleisch, Speckscheiben und Salbeiblätter aufspießen * Über offener Glut oder im Ofen braun und knusprig braten und würzen

Beigabe: Kartoffelpüree und grüner Salat *oder* Gemüse von grünen Bohnen

548. Fränkische Rostbratwürste

für 4 Personen

500 g Schweinefleisch
200 g Kalbfleisch
Kümmel
Majoran
Muskat
Salz u. Pfeffer

Das Schweinefleisch auf dem Hackbrett nicht zu fein wiegen, das Kalbfleisch durch den Fleischwolf treiben * Beides vermengen, würzen, in Schweinsdärme füllen und Würstchen davon abdrehen * Mit Öl bepinseln und auf dem Rost braten

Beigabe: Sauerkraut *oder* Kartoffelsalat

549. Pichelsteiner

für 4 Personen

500 g gut gelagertes Fleisch Rind-, Schweine-, Hammelfleisch, gemischt
150 g Ochsenmark
1 kleiner Kopf Wirsing
200 g gelbe Rüben
100 g grüne Bohnen
300 g Kartoffeln
1 Sellerieknolle
1 Zwiebel, Petersilie
Salz- Pfeffer, Paprika
2 Tassen Fleischbrühe

Das Fleisch in Würfel schneiden und vermengen * Das Gemüse zurichten und in gleich große Stücke schneiden * Den Boden einer gut schließenden Kasserolle mit Markscheiben belegen und lagenweise das gewürzte Fleisch und Gemüse darüberschichten * Mit Markscheiben und Butterflocken bedecken * Mit der Brühe begießen und zugedeckt auf kleiner Flamme weichdünsten, dabei öfters rütteln, um Anbrennen zu verhüten

550. Ungarischer Gulasch-Eintopf

für 4 Personen

1 kg mürbes Rind- oder Ochsenfleisch
500 g Zwiebeln
125 g Schweineschmalz
750 g Kartoffeln
1–2 Eßl. Paprika
Salz

Das Fleisch in nicht zu kleine Stücke, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden * In einer größeren Kasserolle das Schmalz heiß werden lassen, die Zwiebeln darin goldgelb andämpfen, das gesalzene Fleisch zugeben und braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist * Den Paprika darüberstreuen und erhitzen, aber nicht verbrennen * Mit Wasser auffüllen und zugedeckt ¾ garkochen * Die Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und mit dem Gulasch zusammen fertigkochen. Die Kartoffeln dürfen ziemlich stark verkocht sein und das Gericht darf viel Sauce haben

Beigabe: Weißbrötchen

für 4 Personen

551. ★ Hammelfleisch-Eintopf

1 Hammelkopf
Suppengrün
1 kg Kartoffeln
Kümmel
Essig
Salz u. Pfeffer
50 g Speck
1 Eßl. Mehl

Den Hammelkopf in Wasser mit dem Suppengrün und Salz weichkochen * Das Fleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden * Die Brühe durchseihen und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin weichdämpfen, mit Kümmel, Essig und Pfeffer würzen * Den Speck in Würfel schneiden, anbraten und das Mehl mitrösten * Mit Brühe ablöschen und zu den Kartoffeln gießen * Das Fleisch beigeben und alles nochmals aufkochen

für 4 Personen

552. Schnitzel-Eintopf

4 kleine Schnitzel
4 Eßl. Butter 1 große Zwiebel
500 g Karotten
750 g Kartoffeln
Fleischbrühe
Salz u. Pfeffer, Petersilie
½ Tasse süßer Rahm
1 Eßl. Tomatenmark
1 Eßl. Mehl

Die Schnitzel mit der Zwiebel und der Butter in einer Kasserolle anbraten * Die zugerichteten Karotten und Kartoffeln sowie die Brühe zugeben, würzen und alles zugedeckt gardünsten * Den Rahm, das Tomatenmark und Mehl verrühren, zugießen und aufkochen * Mit Petersilie bestreut anrichten

für 4 Personen

553. ★ Bohnen-Eintopf

300—500 g Rind- oder Schweinefleisch
1 kleine Zwiebel
3 Eßl. Butter
1 Zehe Knoblauch
Ingwer oder Bohnenkraut
Salz u. Pfeffer
500 g grüne Bohnen
500 g Kartoffeln

Das Fleisch und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und mit den Gewürzen in der Butter anbraten * Mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist * Nach etwa 30 Minuten die Bohnen und die in Schnitze geschnittenen Kartoffeln zugeben und alles vollends gardünsten

für 4 Personen

554. ★ Jäger-Eintopf

250—500 g Rindfleisch
6 Eßl. Fett
250 g Zwiebeln

Das Fett zergehen lassen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und das Fleisch darin anbraten * Die zugerichteten Pilze

mit den Gewürzen zusetzen und alles etwa 1½ Stunden zugedeckt dünsten * Von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgießen und umwenden * Die Kartoffelschnitze zugeben, mit Wasser auffüllen und fertigdünsten * Nach Belieben mit Mehl bestäuben oder mit einer Mehlschwitze übergießen

500 g Pilze
Salz u. Pfeffer
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 kg Kartoffeln

555. ★ Rüben-Eintopf

für 4–6 Personen

Die Rüben zurichten und in Salzwasser 15 Minuten kochen * Die Hammelrippchen mit den Gewürzen einreiben und zusammen mit den Tomaten in der Butter anbraten * Die abgetropften Rüben zugeben * Aus dem Mehl, etwas Butter, der Brühe und den Gewürzen eine Sauce bereiten, über die Rüben gießen und noch etwa 1 Stunde zugedeckt dünsten

500 g Hammelrippchen
750 g Teltower Rübchen oder weiße Rüben
Salz, Paprika, Ingwer
2 Eßl. Butter
2 Tomaten
4 Eßl. Mehl
2 Tassen Fleischbrühe

556. ★ Birnen-Eintopf

für 4 Personen

Den Boden einer feuerfesten Glasform mit Wasser bedecken und das gewürzte Fleisch in die Mitte legen * Mit den ungeschälten Birnen (nur Blüte und Stiel entfernen) umgeben * Die geschälten und zerschnittenen Kartöffelchen leicht salzen und ebenfalls herumlegen * Zugedeckt im Ofen weichschmoren und von Zeit zu Zeit etwas warmes Wasser nachgießen, Obst und Kartoffeln dürfen nicht zerfallen

375–500 g Schweinefleisch
750 g kleine Birnen
500 g kleine Kartoffeln
Salz u. Pfeffer

557. ★ Winter-Eintopf

für 4 Personen

Die Kastanien schälen, das Gemüse putzen und klein schneiden * In einer feuerfesten Glasform die Butter zergehen lassen, das Gemüse und die Kastanien zugeben, würzen und mit Wasser knapp bedeckt gardünsten * Die Würste in Butter knusprig braten, auf das Gemüse legen und das Bratfett darübergießen

500 g Kastanien
250 g gelbe Rüben
350 g Lauch (Porrée)
1–2 Eßl. Butter
4 kleine Bratwürste
Salz u. Pfeffer

für 4 Personen

558. ★ Weißkraut mit Speck

1 kg Weißkraut
750 g Kartoffeln
200 g Speck
Salz
Paprika
Kümmel

Das Kraut in Stücke oder Streifen schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser zusetzen * 10 Minuten kochen lassen, dann die Gewürze und die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben * Den Speck in Würfel schneiden, nach Geschmack eine Zwiebel beigeben und zusammen anbräunen * Unter das fertiggekochte Gemüse mischen, kurz durchziehen lassen und anrichten

für 4 Personen

559. ★ Grünkohl mit Kasseler Rippenspeer

500 g Kasseler Rippenspeer
1 kg Grünkohl (Winterkohl)
2 Eßl. Butter
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Mehl

Den Kohl zurichten, waschen und fein schneiden * In einem Topf die Butter zergehen lassen, das Fleisch und die grobgeschnittene Zwiebel darin anbraten * Das Gemüse, etwas Wasser und die Gewürze zugeben und in etwa 1 Stunde garkochen * Das Mehl darüberstäuben und, wenn nötig, noch etwas Wasser zugießen

für 4 Personen

560. ★ Spargelgericht, überbacken

750 g Spargel
1 kg gekochte Kartoffeln
100 g Schinken
Petersilie
4 Eßl. Reibkäse
2 Tassen Sauce Nr. 486
Salz, Muskat, Pfeffer
1 Eigelb
2 Eßl. Butter

In eine gebutterte Auflaufform abwechselnd Kartoffelscheiben, abgekochte Spargelstücke und gekochten Schinken legen * Mit gehackter Petersilie und Reibkäse bestreuen * Die Buttersauce mit Spargelwasser auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken * Mit dem Eigelb legieren und über das Gericht gießen * Mit Reibkäse und Butterflöckchen bestreuen und im Ofen überbacken

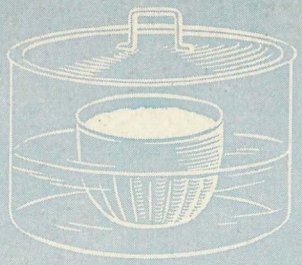
für 4 Personen

561. ★ Sauerkrautauflauf

500 g gekochtes Sauerkraut
250 g Blutwurst
500 g gekochte Kartoffeln
250 g Äpfel

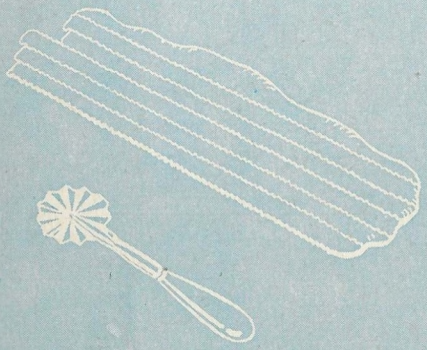
Die Äpfel und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden * In eine gebutterte feuerfeste Glasform abwechselnd die gewürzten Kartoffeln, Wurstscheiben, Kraut und Äpfel legen, oben-

Sauerkrautpastete (Nr. 565), Käsepastetchen (Nr. 156)
Spinatpudding (Nr. 639)

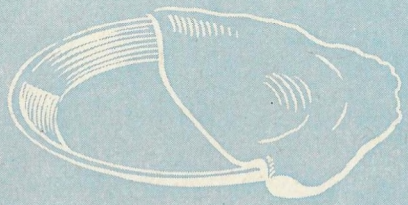


1a

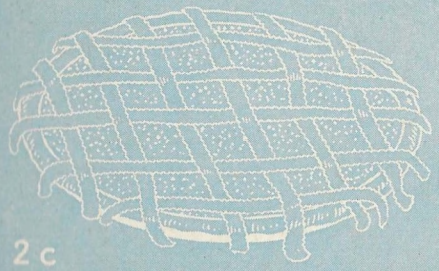
1b



2b



2a



2c

Spinatpudding (Nr. 639)

1a. Bei Verwendung einer offenen Puddingform darauf achten, daß das Wasser nicht zu hoch eingefüllt wird, mit etwa $^2/_3$ bis zum Rand der Form

1b. Praktische verschließbare Puddingform

Sauerkrautpastete (Nr. 565)

2a. Pasteten- oder Mürbeteig wird leichter in eine Form gebracht, wenn man ihn zuvor 1–2mal faltet

2b. Aus den Teigresten werden die Streifen zum Deckel ausgerädelt

2c. Die Streifen werden gitterartig übereinandergelegt

auf eine Lage Kartoffeln * Mit Wurstscheiben, Zwiebelringen und Butterflocken belegen und in etwa 20–25 Minuten im Ofen aufziehen

Salz u. Pfeffer
1 Zwiebel
2 Eßl. Butter

562. Schinkennudeln

für 4 Personen

Die Nudeln abkochen und abtropfen lassen * In eine gebutterte Auflaufform eine Lage Nudeln legen und mit gehacktem Schinken und Gewürz bestreuen * Den Rahm, den Käse und das Ei verquirlen und abwechselnd mit den übrigen Nudeln und dem übrigen Schinken einfüllen, obenauf eine Lage Nudeln * Mit Butterflöckchen belegen, mit den Bröseln bestreuen und im Ofen in etwa 30 Minuten aufziehen

Beigabe: Grüner Salat *oder* Spinat

375 g breite Nudeln
100–200 g Schinken
Salz
Thymian
1 Tasse saurer Rahm
2 Eßl. Reibkäse
1 Ei
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Weckbrösel

563. ★ Pfannkuchen

für 4 Personen

Das Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Vertiefung machen * Die Eier hineinschlagen, etwas Salz und die lauwarme Milch (oder ½ Wasser ½ Milch) unter Rühren damit vermengen. Der Teig soll wie dicker oder dünner Rahm aussehen, je nachdem es dicke (Pfannkuchen) oder dünne („Flädle") Kuchen geben soll * Den Teig möglichst 1 Stunde vor Gebrauch anmachen; ist er zu dick geworden, noch etwas Flüssigkeit unterrühren * In einer Pfanne Fett gut heiß werden lassen, eine kleine Portion Teig einfüllen, auslaufen lassen und auf beiden Seiten goldgelb backen * Sofort servieren oder auf heißer Platte – am besten in der Ofenröhre – warmstellen * Pfannkuchen und „Flädle" können auf vielerlei Art angerichtet werden: mit Zitronensaft beträufelt und mit Zucker bestreut; mit Beilagen, wie Preiselbeeren, Kompott, Gemüse oder Salaten; mit Marmelade, Gelee, Vanillecreme oder zerlaufener Schokolade gefüllt; mit Spinat, gedämpften Pilzen, feingewiegten Braten-, Schinken- oder Wurststückchen

4 Tassen Mehl
3 Tassen Milch
3–4 Eier
Salz
Schmalz

gefüllt (warm in die fertigen Kuchen einrollen); die Rollen können außerdem noch in fingerlange Stücke geschnitten und in gebutterter Auflaufform mit Käse- und Butterflocken bestreut in der Röhre überbacken werden
Eine andere Zubereitungsart ist: Den rohen Teig mit pikanten Zutaten vermengen – z. B. mit Speckwürfelchen, in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten, gehackten Kräutern, in Stückchen geschnittenen Schweizerkäse usw. oder mit Kirschen oder Apfelstückchen – und wie oben backen

für 4 Personen

564. ★ Pastetenteig

150 g Nierenfett, Schmalz oder Butter
250 g Mehl
1 Ei
2 Eßl. Wasser, Salz

Das Nierenfett roh verwiegen und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten (Nr. 1031)

für 4 Personen

565. ★ Sauerkrautpastete

Pastetenteig Nr. 564
750 g Sauerkraut
1 Tasse Rahm oder Milch
3 Eßl. Tomatenmark
1 Eßl. Paprika
Frankfurter Würstchen oder Speck
Eigelb

Eine Auflaufform zurichten und mit dem dünn ausgewellten Teig ausfüttern * Abwechselnd gekochtes Sauerkraut und die kurz gebrühten Würstchen oder angebratene Speckscheiben einfüllen * Den Rahm, das Tomatenmark und den Paprika verquirlen und darübergießen * Mit einer Teigplatte bedecken und in diese einige Löcher machen, damit der Dampf abziehen kann. Oder den Teig in Streifen rädeln und als Gitter über die Füllung verflechten * Mit Eigelb pinseln und bei guter Hitze etwa 1 Stunde backen (Seite 216, 217)

für 4 Personen

566. ★ Pastete aus Restgerichten

Pastetenteig Nr. 564
500 g gek. grüne Bohnen
150–200 g Hammelbraten
Bratensauce
1 Tasse süßer Rahm

Den Pastetenteig dünn auswellen und eine zugerichtete Form damit auslegen * Mit Bröseln bestreuen und lagenweise die Bohnen, den Braten und die restliche Bratensauce einfüllen * Die übrigen

Zutaten zu einer Sauce verrühren und diese darübergießen * Mit einer aus dem restlichen Teig ausgewellten Platte bedecken und in dieser einige Löcher zum Abzug des Dampfes anbringen * Mit Eigelb bestreichen und im Ofen etwa 1 Stunde backen

1–2 Eier
½ Tasse Gemüsewasser
Curry oder Knoblauch
1 Teel. gehackte Zwiebeln
3 Eßl. Weißwein
Salz u. Pfeffer

567. ★ Kürbispastete

für 4 Personen

Eine gebutterte Auflaufform mit dem dünn ausgewellten Teig ausfüttern und mit Bröseln bestreuen * Den Kürbis in fingerdicke Vierecke schneiden, diese in Essigwasser weichkochen und abtropfen lassen * Das Hackfleisch mit den Gewürzen und nach Belieben noch mit Brötchen vermengen * Abwechselnd Kürbis, Reibkäse und Fleischmasse auf den Teig schichten, obenauf Kürbisstücke * Mit dem Rahm begießen und mit dem Käse und Butterflocken bestreuen * Aus dem übrigen Teig Streifen rädeln und als Gitter darüberflechten * Mit Eigelb bestreichen und im Ofen 1 Stunde backen

Pastetenteig Nr. 564
1 kg Kürbis
500 g Hackfleisch
50 g Reibkäse
Salz u. Pfeffer
Basilikum
Bohnenkraut
1 Eßl. Butter
½ Tasse Rahm oder Milch
Eigelb

568. Fischgericht im eigenen Saft

für 4 Personen

Die Fische zurichten, mit Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen * In einer Jenaer Glasform die Butter zergehen lassen und den Fisch darin zugedeckt etwa 10 Minuten dämpfen * Die übrigen Zutaten vermengt über den Fisch gießen, nochmals 10 Minuten dünsten * Nach Belieben mit Reibkäse und Bröseln bestreuen und im Ofen überbacken

Beigabe: Salzkartoffeln und Gurkensalat

1 kg Fisch
Zitronensaft
2 Eßl. Butter
1 Tasse saurer Rahm oder Milch
1 Eßl. gewiegte Kräuter
Salz
Paprika

569. Warmer Räucherfisch

für 4 Personen

Den Räucherfisch in eine gut schließende Kasserolle setzen, etwas Wasser zugeben (den Boden knapp bedeckt) und kurz bei kleiner Flamme etwa 2–3 Minuten dämpfen, bis das Wasser verdunstet ist

Bücklinge
geräucherter Lachs u. ä.
wenig Wasser

für 4 Personen

570. Krabben nach Pommerscher Art

200 g Krabben
500 g rohe Kartoffeln
1 Eßl. Dill
3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

Eine feuerfeste Form gut einfetten und schichtweise die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, den fein gehackten Dill und die aus den Schalen genommenen Krabben hineinlegen * Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butterflöckchen belegen * In mäßig heißem Ofen gardünsten

für 4 Personen

571. Bücklinge, überbacken

4 Bücklinge
4 Eßl. saurer Rahm
2 Eßl. Butter
4 Eßl. Milch
Weckbrösel
Petersilie

Eine flache feuerfeste Form einfetten, den Rahm hineingießen und die Bücklingsfilets dicht übereinander hineinlegen * Mit der Milch begießen und mit Weckbrösel und gehackter Petersilie bestreuen * Butterflöckchen oder geschmolzene Butter darauf geben * In der Röhre bei mittlerer Hitze überbacken

Beigabe: Kartoffelpüree und Sauerkraut

für 4 Personen

572. ★ Russischer Heringauflauf

1—2 Salzheringe
1 kg Kartoffeln
2 Eier
3—4 Eßl. Butter

Die Heringe wässern, entgräten und fein wiegen * Die gekochten Kartoffeln reiben, mit dem Eigelb, der Butter und den Heringen vermengen und den Eierschnee unterziehen * In eine gebutterte Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen bestreuen * In der Röhre überbacken

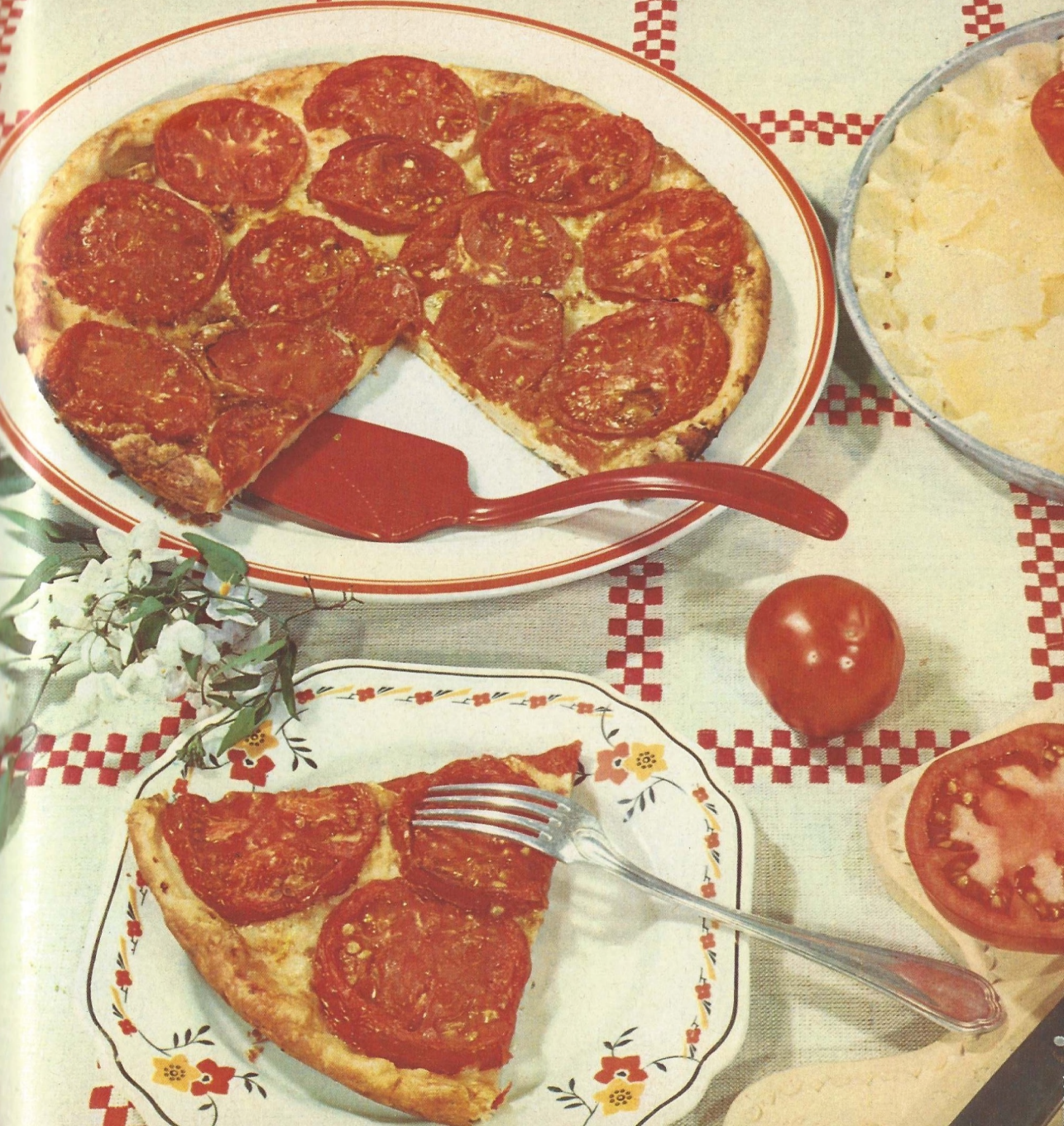
für 4 Personen

573. Risotto

300 g Reis (Patna)
1 kl. Zwiebel
1 Nelke
3 Eßl. Butter oder Öl
¾ l Brühe oder Wasser
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Safran
Parmesankäse

Gewaschenen Reis im Fett leicht dünsten, bis er glasig erscheint * Die kochende Brühe oder Wasser zugießen * In die Zwiebel die Nelke stecken * Mit den Gewürzen zugeben * Zugedeckt, ohne umzurühren, auf kleiner Flamme in ungefähr 25 Minuten kernig dünsten * Vor dem Anrichten mittels einer Gabel noch ein nußgroßes Stück Butter unterziehen und mit dem Reibkäse bestreuen

→ *Pizza (Nr. 574a)*



Pizza — Italienische Spezialität (Nr. 574a)

Zum Teig: 500 g Mehl, 1/4 l Milch, 20 g Hefe, 1 Prise Zucker, 2 Eßl. Butter, 1/4 Tasse Öl, 1 Teel. Salz, 1 Ei; zum Belag: 200 g Greyerzer oder Mozzarella-Käse, 200 g Anchovis-Filet in Öl, 1 kg Tomaten, 1 Eßl. Origono

Eine halbe Tasse lauwarme Milch mit Zucker und zerdrückter Hefe verrühren * In die Mitte des Mehls gießen und mit etwa 3 Teelöffel Mehl verrühren * In die Wärme stellen und gehen lassen * Ist dieser Vorteig hochgegangen, die übrigen Zutaten, alle lauwarm genommen, zugeben und zu einem Teig verkneten * Wirft der Teig Blasen und löst sich von der Schüssel, auf einem bemehlten Brett oder Tuch (Teigwunder) 1 cm dick auswellen * Die Teigplatte auf ein gebuttertes Blech legen und gehen lassen * Gut gegangen, reihenweise mit Käsescheiben, Anchovis und gehäuteten Tomatenscheiben dick belegen * Mit Origono bestreuen und mit Butterflöckchen belegen * Im heißen Rohr zu schöner Farbe backen * Vor dem Anrichten in Stücke schneiden und heiß servieren

574. Speckküchlein

für 4 Personen

Den Blätterteig messerdick auswellen und in schräge Vierecke schneiden * Diese mit dem Eigelb bestreichen und mit dem in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck, Salz und Kümmel bestreuen * In gut heißem Ofen zu schöner Farbe backen

Beigabe: Kartoffelsalat

Blätterteig Nr. 1027
von 250 g Mehl
50 g Speck
1 Eigelb
Salz
Kümmel

574a. Pizza — Italienische Spezialität

für 4 Personen

Eine halbe Tasse lauwarme Milch mit Zucker und zerdrückter Hefe verrühren * In die Mitte des Mehls gießen und mit etwa 3 Teelöffel Mehl verrühren * In die Wärme stellen und gehen lassen * Ist dieser Vorteig hochgegangen, die übrigen Zutaten, alle lauwarm genommen, zugeben und zu einem Teig verkneten * Wirft der Teig Blasen und löst sich von der Schüssel, auf einem bemehlten Brett oder Tuch (Teigwunder) 1 cm dick auswellen * Die Teigplatte auf ein gebuttertes Blech legen und gehen lassen * Gut gegangen, reihenweise mit Käsescheiben, Anchovis und gehäuteten Tomatenscheiben dick belegen * Mit Origono bestreuen und mit Butterflöckchen belegen * Im heißen Rohr zu schöner Farbe backen * Vor dem Anrichten in Stücke schneiden und heiß servieren (Seite 220)

Beigabe: Rotwein

zum Teig:
500 g Mehl
1/4 l Milch
20 g Hefe
1 Prise Zucker
2 Eßl. Butter
1/4 Tasse Öl
1 Teel. Salz
1 Ei
zum Belag:
200 g Greyerzer oder Mozzarella-Käse
200 g Anchovis-Filet in Öl
1 kg Tomaten
1 Eßl. Origono

für 4 Personen

575. Beignettenteig

2 Tassen Mehl
1 Ei
2 Teel. Zucker
1 Prise Salz
2 Eßl. zerlassene Butter
1 Gläschen Rum

Alle Zutaten gut vermengen und soviel warmes Wasser zugeben, daß ein rahmartiger Teig entsteht * Am besten mehrere Stunden vor Gebrauch zubereiten und kühlstellen * In den gesüßten Teig Apfelscheiben, Bananen- oder Ananasstückchen usw. oder in den ungesüßten Teig Gemüse, Fleisch- oder Fischstücke tauchen und in heißem Backfett schwimmend herausbacken

für 4 Personen

576. ★ „Pfitzauf"

2½ Tassen Mehl
2 Tassen Milch
4 Eier
6—7 Eßl. Butter
1 Prise Salz

Das Mehl, die Milch, die Eier und das Salz zu einem Teig verrühren, die zerlassene Butter zugeben * Gefettete „Pfitzaufförmchen" zur Hälfte mit dem Teig füllen und in heißem Ofen zu schöner Farbe backen

Beigabe: Kompott

für 3 Personen

577. Waffeln

1¾ Tassen Mehl
3 Teel. Backpulver
½ Teel. Salz
1 Eßl. zerlassene Butter
1 Tasse Milch
2 Eier
Zucker zum Bestreuen

Die trockenen Zutaten vermengen und sieben * Nach und nach die Milch, das Eigelb, die geschmolzene Butter und das steif geschlagene Eiweiß zugeben * In eingefettetem, auf beiden Seiten gut erhitztem Waffeleisen backen * Je fester der Teig verwendet wird, desto schöner werden die Waffeln

Beigabe: Ahornsirup oder mit Zucker und Zimt bestreuen und Kompott dazu reichen

für 4 Personen

578. ✱ Dampfnudeln

Hefeteig aus 500 g Mehl
1 Tasse Milch
2 Eßl. Zucker
20—30 g Hefe
1 Prise Salz, 2 Eier

Zuerst einen Vorteig bereiten wie Nr. 966 * Mit den übrigen Zutaten, alle lauwarm genommen, zu einem Teig verkneten * Schlagen, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst * Klöße abstechen und in der Wärme gehen lassen, bis sie doppelt so groß sind * Mit

zerlassener Butter bestreichen und dicht nebeneinander in die kochende Milch setzen * Auf schwachem Feuer in etwa 40 Minuten aufziehen (während der Kochzeit den Deckel nicht abnehmen) * Ist die Milch eingekocht und die Dampfnudeln braten im Fett, sind sie gar * *Eine andere Zubereitung:* Die aufgegangenen Dampfnudeln in eine gebutterte Form setzen und im Ofen zu schöner Farbe backen
Beigabe: Vanillesauce, Kompott *oder* Dörrobst

4 Eßl. Butter
zum Ausbacken:
1 Tasse Milch
1 Teel. Zucker
2 Eßl. Fett
1 Prise Salz

579. ★ Grießschnitten — *für 4 Personen*

Die Milch, die Butter und Salz zum Kochen bringen, den mit dem Mehl vermischten Grieß einstreuen und unter Rühren zu einem Kloß kochen * Auf ein nasses Brett schütten, zu einem länglichen Stollen formen und erkalten lassen * In 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne in heißem Fett goldgelb backen * Nach Belieben vor dem Backen noch in geschlagenem Ei wenden * Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Kompott reichen oder gesalzen und mit Reibkäse bestreut zu grünem Salat

4 Tassen Milch
1½ Tassen Grieß
6 Eßl. Mehl
1 Eßl. Butter
Salz
Schmalz

580. ★ Milchreis — *für 4 Personen*

Den Reis waschen und in reichlich kochendem Salzwasser nicht zu weich kochen * Abgießen und in der kochenden Milch aufquellen lassen * Würzen, die Butter untermischen oder als braune Butter beim Anrichten darübergießen * Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen
Beigabe: Apfelkompott

400 g Reis
4 Tassen Milch
2—3 Eßl. Zucker
Salz
Vanille od. Zitronenschale
2 Eßl. Butter

581. ★ Apfelreis — *für 4 Personen*

Den Reis waschen und in reichlich kochendem Salzwasser garkochen * Abgießen, schwenken * Die Äpfel mit etwas Zitronenschale und dem Zucker zu einem Kompott kochen * Reis und Kompott lagenweise in eine gebutterte Auflaufform füllen, als

250 g Reis
4—5 Äpfel
Zitronenschale
2 Eßl. Zucker
1 Ei
2—3 Eßl. Butter

letzte Lage Reis * Das Eigelb verrühren, mit dem Eierschnee vermengen und über den Reis gießen * Butterflocken darauflegen, im Ofen überbacken

Eine andere Zubereitung: Den gekochten Reis mit dem fertigen Kompott vermengen und anrichten (Beilage zu Braten)

für 4 Personen

582. Kirschpfannkuchen

500 g Kirschen
4 Brötchen
4 Eßl. Mehl
2 Eier
1 Tasse Milch
Zucker u. Zimt
Butter oder Schmalz

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zerpflücken * Das Mehl, die Milch, die Eier und Gewürze zugeben und alles gut verrühren * Die entstielten Kirschen untermengen * Im heißen Fett kleine Pfannkuchen herausbacken * Mit Zucker und Zimt bestreut anrichten

für 4 Personen

583. Karthäuserklöße

8 Milchbrötchen
2 Tassen Milch
2 Eier
4 Eßl. Zucker
Vanille oder Zimt
Butter oder Schmalz

Die Brötchen abreiben und einmal teilen * Die Eier, die Milch und die Gewürze verquirlen und die Brötchen darin einweichen * Wenn sie die Flüssigkeit aufgenommen haben, herausnehmen, abtropfen lassen und im abgeriebenen Weckmehl wenden * Im heißen Fett backen oder schwimmend in Backfett herausbacken

Beigabe: Weinsauce

für 4 Personen

584. „Kirschenmichel" *

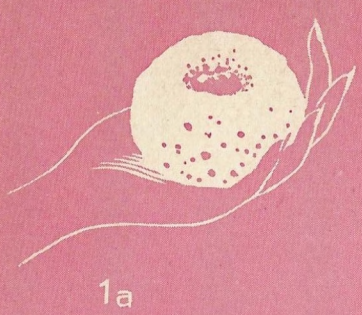
6 Brötchen
2 Tassen Milch
3—4 Eßl. Butter
1 Ei
4 Eßl. Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Teel. gerieb. Zitr.-Schale
1 Eßl. geriebene Mandeln
750 g Kirschen
½ Backpulver

Die Brötchen abreiben, zerteilen und in der Milch einweichen * Die Butter schaumig rühren, das Eigelb und den Zucker zurühren * Mit den Brötchen, Gewürzen, Mandeln, dem Backpulver und den entstielten Kirschen vermengen und den Eierschnee unterziehen * In eine gebutterte, mit Weckbrösel bestreute Auflaufform füllen und im Ofen 1 Stunde backen

* An Stelle von Kirschen kann auch anderes Obst, wie Äpfel, Pflaumen o. ä. genommen werden

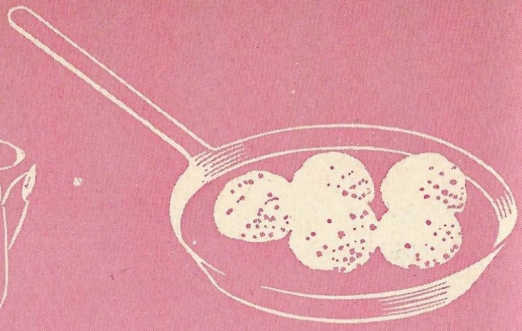
→

Zwetschgenknödel (Nr. 589)
Böhmische Buchteln (Nr. 587)

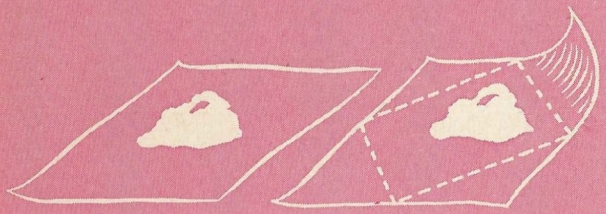


1a

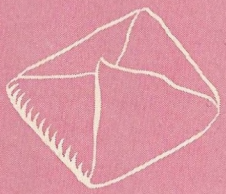
1b



1c



2a 2b



2c

2d

Zwetschgenknödel (Nr. 589)

1a. Die Füllung wird in den Knödel gedrückt
1b. Die Knödel werden geformt
1c. Die gekochten Knödel werden in Butterbröseln geschwenkt

Böhmische Buchteln (Nr. 587)

2a. Der Hefeteig wird in längliche Vierecke geschnitten und gefüllt
2b. So werden die vier Ecken zur Mitte hin eingeschlagen
2c. Die fertige Buchtel
2d. Die Buchteln werden dicht neben- und aufeinander in die Form gesetzt

585. Kaiserschmarren

für 4 Personen

Die Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker, die Eigelb, das Salz, das Mehl und die Milch zugeben * Den Eierschnee unterziehen * In einer Pfanne Butter oder Schmalz erhitzen, 1 Schöpflöffel Teig darin zerlaufen lassen und goldgelb backen * Wenden und mit zwei Gabeln in kleine Vierecke teilen * Auf einer heißen Platte mit Zucker und Zimt bestreut und mit in Butter gedämpften Apfelscheiben, Kirschen-, Pfirsichstückchen oder eingeweichten Rosinen vermengt anrichten

* Zu diesem Gericht eignet sich Eipulver ausgezeichnet

zum Teig:
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Zucker
3—4 Eier
1 Prise Salz
2 Tassen Mehl
1 Tasse Milch oder Rahm
zum Backen:
Butter oder Schmalz
Zucker u. Zimt
Rosinen oder Obst

586. Reisschmarren

für 4 Personen

Den Reis waschen und mit etwas Salz in der Milch ¾ weichkochen * Die Butter schaumig rühren, die Eier und Eigelb nach und nach unter Rühren zugeben * Den abgekühlten Reis, die Mandeln, Sultaninen und Korinthen untermengen * In einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen, die Masse einfüllen, anbacken und mit der Backschaufel zerstoßen * Mit Zucker und Zimt bestreut anrichten

Beigabe: Kompott

1 Tasse Reis
2 Tassen Milch
Salz
5 Eßl. Butter
2 Eigelb u. 2 Eier
2 Eßl. gesch. geh. Mandeln
2 Eßl. Sultaninen
2 Eßl. Korinthen
Zucker u. Zimt

587. Böhmische Buchteln

für 4 Personen

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten * Wenn er gut gegangen ist, auf ein bemehltes Backbrett geben und 1½ cm dick auswellen * In längliche, etwa 8×10 cm große Vierecke schneiden * Auf jedes Viereck 1 Löffel der gewünschten Fülle häufen * Die Teigränder nach oben zusammennehmen und festdrücken * In einer eisernen Kasserolle oder Auflaufform das Schmalz oder die Butter zergehen lassen, die Buchteln auf

Hefeteig Nr. 966 aus:
500 g Mehl
5 Eßl. Zucker
1 Tasse Milch
20 g Hefe
4 Eßl. Fett
1—2 Eier
Zitronenschale
etwas Vanille
Salz

Fülle 1: 250 g Powidel
2 Nelken
1 Teel. Rum
Zucker u. Zimt
Fülle 2: 350 g Quark
8 Eßl. Zucker
3 Eßl. Butter
2 Eigelb
5 Eßl. Rosinen
2 bittere, 2 süße Mandeln
¼ Zitrone, Schale
Fülle 3: 120 g Mohn
1 Tasse Milch
4 Eßl. Zucker
1 Nelke
1 Messerspitze Zimt
¼ Zitronenschale
1 Tasse gerieb. Lebkuchen oder Zwieback
1 Eßl. Butter
zum Ausbacken:
4 Eßl. Butter oder Schmalz

allen Seiten mit Fett bepinseln und neben- und übereinander hineinsetzen * Nochmals in der Wärme gehen lassen * Mit zerlassener Butter bestreichen und im heißen Ofen goldgelb backen * Auf eine Platte stürzen und mit Zucker bestreut anrichten * Wenn die Buchteln gut gelungen sind, lassen sie sich leicht voneinander lösen * (Seite 224, 225)

Powidel-Fülle: Das Zwetschgenmus mit etwas lauwarmem Wasser verdünnen und mit den übrigen Zutaten vermischen. Wenn nötig, leicht durchkochen

Quark-Fülle: Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eigelb zugeben * Den durchpassierten Quark, die geriebenen Mandeln, die Rosinen und die Zitronenschale untermengen

Mohn-Fülle: Den Mohn zerstampfen und mit dem Zucker und der Nelke in der Milch weichkochen * Mit den Gewürzen, dem geriebenen Lebkuchen und der Butter gut verrühren * Erst nach dem Erkalten verwenden

für 4 Personen

588. ★ Zwetschgennudeln*

Hefeteig Nr. 966
aus: 250 g Mehl
20 g Hefe
½ Tasse Milch
1 Eßl. Zucker
1 Ei
1 Eßl. Fett
1 Prise Salz
zur Füllung:
100 g Zucker
750 g Zwetschgen

Einen Hefeteig herstellen (etwas Eigelb zum Bestreichen aufsparen) und gehen lassen * ½ cm dick auswellen und in gleichmäßige Vierecke ausrädeln * Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in jede Zwetschge ein kleines Stückchen Zucker geben * Auf jedes Teigviereck 3—4 Zwetschgen legen, den Teig nach oben zusammennehmen und zusammendrücken * In eine gebutterte Form setzen, mit Ei bestreichen und bei mittlerer Hitze backen * Mit Zucker bestreut anrichten

* An Stelle von Zwetschgen können auch Kirschen oder Apfelschnitze genommen werden

589. Zwetschgenknödel

für 4 Personen

1 kg Zwetschgen
1½ kg Kartoffeln
5 Tassen Mehl
4 Eßl. Zucker
4 Eßl. Butter
2 Eier
Weckbrösel
Butter oder Schmalz
Quarkteig:
3 Eßl. Butter
120 g Quark
2 Eier
1 Eßl. Zucker
6 Eßl. Mehl
½ Tasse Milch
Salz
Brandteig:
3 Tassen Milch oder Wasser
7 Eßl. Butter
5 Tassen Mehl
3–4 Eier
Salz

Die tags zuvor gekochten Kartoffeln schälen und reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken * Auf einem Nudelbrett mit dem Mehl, dem Zucker, den Eiern, dem Salz und der leicht angewärmten Butter vermengen * Einen ziemlich festen Teig herstellen, auswellen und in etwa handtellergroße Stücke teilen * Je mit einer entsteinten und mit Zucker gefüllten Zwetschge oder Aprikosenhälfte oder einigen Kirschen belegen * Knödel formen, so daß der Teig etwa ½ cm dick die Früchte umschließt * In schwach gesalzenem, kochendem Wasser 5–8 Minuten kochen * Weckbrösel in reichlich Fett rösten, die Knödel darin wenden und mit Zucker bestreut anrichten * Statt Kartoffelteig kann auch Brand- oder Quarkteig genommen werden * (Seite 224, 225)
Quarkteig: Die Butter schaumig rühren, die Eier, den Zucker und das Salz zurühren * Mit dem gesiebten Mehl, dem durchpassierten Quark und der Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
Brandteig: Die Milch oder das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen, das Mehl zugeben und zu einem Kloß abrühren * Vom Feuer nehmen und die Eier unter Rühren einzeln zugeben * Den erkalteten Teig auf ein bemehltes Backbrett schütten und auswellen

590. Savarin

für 4 Personen

Hefeteig Nr. 966
aus 375 g Mehl
1 Tasse Weißwein
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. Rum
Aprikosenkompott

Einen Gugelhupfteig herstellen, ohne Sultaninen und in einer zugerichteten Ringform gut gehen lassen * Bei mittlerer Hitze backen * Abgekühlt in den mit Zucker und Rum verrührten Weißwein tränken * Auf einer Glasplatte anrichten * In die Mitte des Rings das Kompott füllen, den Saft gesondert dazu reichen

für 4 Personen

591. Rahmstrudel

Nudelteig Nr. 615
aus: 250 g Mehl
1 Eßl. Butter
1—2 Eier
½ Tasse lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
½ Teel. Essig
zur Fülle: 2 Eßl. Butter
2 Eier
4 Eßl. Zucker
1 Tasse saurer Rahm
½ Zitrone, Schale
250 g Quark
100 g Mandeln
125 g Sultaninen
Zimt
zum Bestreichen:
4 Eßl. Butter

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig bereiten und so lange bearbeiten, bis er zart ist * Mit lauwarmem Wasser bepinseln und einen heißgemachten Topf 30 Minuten darüberstülpen * Zur Fülle die Butter schaumig rühren, abwechselnd das Eigelb und den Zucker unterrühren, den Rahm, die geriebene Zitronenschale, den durchpassierten Quark und den Eierschnee zugeben * Auf einem bemehlten weißen Tuch den Teig rasch auswellen und mit den Händen noch möglichst dünn ausziehen * Mit zerlassener Butter bepinseln, dick mit der Fülle bestreichen, mit den gehackten Mandeln, Sultaninen und etwas Zimt bestreuen * Das Tuch an einer Kante hochnehmen, so daß sich der Teig dabei aufrollt, nach jeder Drehung mit Butter bestreichen, bis die Rolle fertig ist * Vorsichtig auf ein gebuttertes Blech setzen und die Enden der Rolle gut zudrücken * Mit Butter bepinseln und den Strudel in etwa 40—50 Minuten im heißen Ofen backen oder in eine gebutterte Auflaufform legen, mit 2 Tassen heißer Milch übergießen und mit Butterstückchen belegt im heißen Ofen zu schöner Farbe backen

für 4 Personen

592. ★ Apfelstrudel

Teig Nr. 615
aus: 250 g Mehl
1 Teel. Butter
1—2 Eier
¼ Tasse lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
½ Teel. Essig
zur Fülle: 2 kg Äpfel
8 Eßl. Zucker
Zimt
1 Tasse Mandeln od. Nüsse
1½ Tassen Sultaninen
6 Eßl. Butter
4 Eßl. Weckbrösel

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig herstellen * Unter einem erhitzten Topf 30 Minuten ruhen lassen * Die Äpfel schälen, auf einer Rohkostreibe zu feinen Schnitzeln reiben und mit Zucker bestreuen * Den Teig auf einem bemehlten Tuch auswellen und dünn ausziehen, mit zerlassener Butter bepinseln und mit Weckbrösel bestreuen * Die gezuckerten Äpfel darauf verteilen, mit Zimt, den gehackten Mandeln und Sultaninen bestreuen * Mittels des Tuches zu einer Rolle aufwickeln * Mit zerlassener Butter bestreichen und auf gebuttertem Blech zu schöner Farbe backen

Beigabe: Vanillesauce

593. ★ Kartoffelstrudel

für 4 Personen

500 g gekochte Kartoffeln
1 Tasse Mehl
1 Ei od. 2 Eßl. saurer Rahm
Salz
2 Eßl. Butter
1 kg Äpfel
Zucker
Zimt

Die gekochten, geriebenen Kartoffeln, das Mehl, das Ei oder den Rahm und Salz auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeiten * Zu einem 30 cm breiten Streifen auswellen und mit zerlassener Butter bestreichen * Die in dünne Schnitzel geriebenen Äpfel darauf verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen und zu einer Rolle aufwickeln * Die lange Rolle zu einer Schnecke drehen, auf ein gebuttertes Blech setzen und mit Butter bepinseln * Im Ofen in etwa 1 Stunde zu schöner Farbe backen oder in eine Kasserolle setzen, nach 30 Minuten Backzeit mit 1 Tasse heißer Milch übergießen und fertigbacken

594. Steirische Poganze

für 4 Personen

Teig Nr. 615 aus:
300 g Mehl
1 Teel. Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1—3 Eßl. lauwarmes Wasser
1 Teel. Essig
zur Fülle:
1½ kg Äpfel
1 Tasse Zucker
1 Teel. Zimt
½ Tasse Rosinen
4 Eßl. Weckbrösel
zum Bestreichen:
4—6 Eßl. Butter

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig bereiten und unter einem erhitzten Topf etwa 30 Minuten ruhen lassen * In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in dünne Schnitzel hobeln * Mit dem Zucker, dem Zimt und den Rosinen vermengen * Auf dem Nudelbrett den Teig auswellen und möglichst dünn ausziehen * Eine Auflaufform zurichten, die Teigplatte darüberbreiten, so daß die Form damit ausgefüllt wird und die Teigenden auf das Brett herabhängen * Den überhängenden Teig an den 4 Enden einschneiden, so daß 4 Teiglappen entstehen * Den Teig in der Form mit der zerlassenen Butter bepinseln, mit den Weckbröseln bestreuen und einen Teil der Äpfel einfüllen * Eines der überhängenden Teigstücke darüberklappen, mit Butter bepinseln, mit Bröseln bestreuen und wieder Fülle darauf geben, dann das nächste Teigstück in gleicher Weise darüberlegen und so fort, bis alle Fülle verwendet ist. Das letzte Teigstück nur mit Butter bepinseln * 1 Stunde im Ofen zu schöner Farbe backen * Warm mit Vanillesauce oder kalt zu Kaffee oder Tee reichen

für 4 Personen

595. ★ Grießauflauf

200 g Grieß
5 Tassen Milch
2 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
½ Zitronenschale oder Vanillezucker
2–3 Eier
1 Prise Salz

Die Milch mit dem Salz und der Butter erwärmen * Den Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen * Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, den abgekühlten Grießbrei damit vermengen und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine gefettete Form füllen und im Ofen zu schöner Farbe backen

Beigabe: Kompott *oder* Fruchtsaft

für 4 Personen

596. ★ Maisgrieß-Apfelauflauf

4 Tassen Wasser
1 Prise Salz
5 Eßl. Zucker
750 g Äpfel
2½ Tassen Grieß
Zimt
1 Eßl. Butter

Das Wasser mit dem Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen, den Grieß einstreuen und zu einem dicken Brei kochen * Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und in etwas Wasser mit dem Zucker und Zimt weichdämpfen * In eine gefettete Auflaufform lagenweise Grießbrei und Äpfel füllen, auf die oberste Grießschicht Butterstückchen legen * Im Ofen zu schöner Farbe backen

für 4 Personen

597. Reisauflauf

250 g Reis
3 Tassen Milch
1 Prise Salz
2 Eßl. Butter
2–4 Eßl. Zucker
¼ Zitrone, Schale
2–3 Eier
2 Eßl. Rosinen

Den Reis waschen, in reichlich kochendem Salzwasser zusetzen und nicht zu weich kochen * Abgießen und in der kochenden Milch aufquellen lassen * Die Butter schaumig rühren, den Zucker, die geriebene Zitronenschale und die Eigelb mitrühren * Den abgekühlten Reis und die Rosinen zugeben, alles gut vermengen und zuletzt den steifen Eierschnee unterziehen * In eine vorgerichtete Auflaufform füllen und mit Butterflöckchen belegen * 30 Minuten im Ofen überbacken

Beigabe: Kompott oder Fruchtsaft

598. Apfelreis mit Schneehaube

für 4 Personen

Aus dem Reis, der Milch und dem Salz einen Milchreis bereiten * Die Butter schaumig rühren und mit dem Zucker und der geriebenen Zitronenschale abschmecken, nach Belieben die Eigelb unterziehen * Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, leicht zukkern und mit den Sultaninen vermengen * Reis und Äpfel vermengt in eine zugerichtete Auflaufform füllen * Den steifen Eierschnee mit dem gesiebten Puderzucker vermengen und dickrühren * Auf den Reis häufen und zu schöner Farbe backen

200 g Reis
2 Tassen Milch
1 Prise Salz
2 Eßl. Butter
2–3 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Schale
4–5 mürbe Äpfel
3 Eßl. Sultaninen
3 Eier
1 Tasse Puderzucker

599. ★ Graupenauflauf

für 4 Personen

Die Graupen in der Milch mit dem Salz und 2 Eßlöffeln Zucker dickkochen * Etwas abkühlen lassen, die Eigelb untermengen * In eine zugerichtete Auflaufform lagenweise Graupen und Obst füllen (frische Apfelscheiben oder Kompottfrüchte) * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker zugeben und wieder steif schlagen, zuletzt die gehackten Nüsse daruntermengen * Den Schnee auf den Auflauf häufen und im Ofen zu schöner Farbe backen

1 Tasse Graupen
2 Tassen Milch
1 Prise Salz
½ Tasse Zucker
1–3 Eier
500 g Früchte
1 Eßl. gehackte Nüsse

600. ★ Haferflockenauflauf

für 4 Personen

Die Haferflocken mit der Milch und dem Salz zu einem dicken Brei kochen * Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eigelb zurühren und mit dem abgekühlten Brei vermengen * Den steifen Schnee unterziehen * In eine zugerichtete Form füllen und im Ofen 30 Minuten überbacken

Beigabe: Kompott *oder* Apfelbrei

1½ Tassen Haferflocken
2 Tassen Milch
1 Prise Salz
1–2 Eßl. Butter
½ Tasse Zucker
1–2 Eier

für 4 Personen

601. Sagoauflauf

1 Tasse Sago
3 Tassen Milch
1 Prise Salz
1–2 Eßl. Butter
½ Tasse Zucker
1–2 Eier
½ Zitrone, Saft
1 Teel. Backpulver

Den Sago in der Milch mit dem Salz dickkochen * Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eigelb zurühren und mit dem abgekühlten Brei und der geriebenen Zitronenschale vermengen * Den steifen Schnee und das Backpulver unterziehen * In gebutterter Form in 30 Minuten backen

Beigabe: Kompott *oder* Dörrobst

für 4 Personen

602. Semmelauflauf

5–6 Brötchen
1 Tasse Milch
2–5 Eßl. Butter
1 Tasse Zucker
2–3 Eier
½ Zitrone, Schale u. Saft
1 Tasse Mandeln od. Mohn
½ Tasse Sultaninen

Die Brötchen zerschneiden und in der heißen Milch einweichen, möglichst wenig Milch verwenden * Die Butter schaumig rühren, den Zucker, die Eigelb und Zitrone mitrühren * Die gehackten Mandeln, die Sultaninen und Brötchen zugeben * Zuletzt den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine zugerichtete feuerfeste Glas- oder Auflaufform füllen und im Ofen in 30 Minuten überbacken

Beigabe: Wein- oder Fruchtsauce

für 4 Personen

603. ★ Kartoffelauflauf

250 g gekochte Kartoffeln
2 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
1–2 Eier
½ Zitrone, Schale
1 Prise Salz

Die tags zuvor gekochten Kartoffeln schälen und reiben * Die übrigen Zutaten gut verrühren und unter die Kartoffeln mengen * Den steifen Eierschnee unterziehen * Nach Belieben einige gehackte Mandeln und Rosinen beigeben * In gebutterter Form in 40 Minuten backen

Beigabe: Kompott

für 4 Personen

604. Nudelauflauf

375 g Suppennudeln
1–3 Eier
2 Eßl. Butter
1 Tasse Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Die abgekochten Nudeln in eine gebutterte Form füllen * Die übrigen Zutaten verquirlen und über die Nudeln gießen * Mit Butterflöckchen belegen und im Ofen in 30 Minuten überbacken

Beigabe: Kompott *oder* Fruchtsauce

605. ★ Obstauflauf

für 4 Personen

Das Brot in Scheiben schneiden und mit der gesüßten und gewürzten Milch anfeuchten * Das Obst zurichten und zuckern * In eine mit Butter ausgestrichene Form lagenweise Brot und Obst füllen * Den Rand ebenfalls mit Brot auslegen * In 30 Minuten im Ofen überbacken

500 g Weißbrot
2 Tassen Milch
4 Eßl. Zucker
Zimt
Zitronenschale od. Vanille
500 g Obst

606. ★ „Apfelbettelmann"

für 4 Personen

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden * Mit 1 Eßlöffel Zucker in ½ Tasse Wasser weichkochen * Das geriebene Brot in Butter anrösten, mit dem restlichen Zucker, dem Zimt, der geriebenen Zitronenschale, den Mandeln und Korinthen vermengen * In eine gebutterte Auflaufform die Hälfte des Brotes, dann die Äpfel und obenauf wieder Brot füllen * Mit Butterflocken belegen und im Ofen überbacken * Mit Zucker und Zimt bestreut anrichten

500 g Äpfel
2 Eßl. Zucker
250 g gerieb. Schwarzbrot
2 Eßl. Butter
Zimt
½ Zitrone, Schale
1 Eßl. Korinthen
1 Eßl. gehackte Mandeln

607. Obstpastete

für 4 Personen

Einen Mürbeteig machen und dünn auswellen * Die gebutterte Form mit dem Teig auslegen * Weckbrösel oder den Milchreis mit dem Ei legiert daraufstreuen * Das gezuckerte Obst einfüllen und mit einer Teigplatte bedecken, die Ränder zusammendrücken * 2 Löcher zum Abziehen des Dampfes anbringen * Mit dem Eigelb bestreichen und in 40 Minuten backen

zum Teig: 300 g Mehl
1 Ei
Salz
150 g Butter
1 Eßl. Zucker
zur Fülle: 1 kg Obst
Weckbrösel
Eigelb
od. 2 Tassen Milchreis
1 Ei

für 4 Personen

608. Aufgezogene Nußschnecken

Hefeteig aus: 500 g Mehl
30 g Hefe
1 Tasse Milch
100 g Zucker
3 Eßl. Butter
1—3 Eier
1 Prise Salz
1 Zitrone

z. Fülle: 1½ Tassen ger. Nüsse
3 Eßl. Korinthen
½ Tasse süßer Rahm
4—5 Eßl. Zucker
1 Teel. Zimt

z. Aufz.: 2 Tassen Milch
1 Eßl. Butter

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig arbeiten und gehen lassen * Den Teig auf einem bemehlten Backbrett knapp fingerdick auswellen und in etwa 20 cm lange und 6 cm breite Streifen schneiden * Mit der Fülle bestreichen und zusammenrollen * Die Schnecken in eine gebutterte Form legen, mit gesüßter Milch begießen und in heißem Ofen in etwa 1 Stunde backen oder auf ein gebuttertes Blech gelegt backen

609. ★ Belegte Brote, vegetarisch

Verschiedene Brotsorten
Butter
Rettiche
Gurken
Tomaten
Zwiebeln
Salat
Spinat
Salz
Pfeffer
Kümmel
Rahm
Quark
Nüsse
Zitrone

Scheiben von Vollkorn-, Taler- oder Knäckebrot mit Butter bestreichen und belegen mit:
Rettich- und frischen Gurkenscheiben, mit saurem Rahm angemacht und mit Petersilie bestreut *
Tomaten- und Eierscheiben mit Schnittlauch bestreut *
Tomatenscheiben und Zwiebelringe mit Salz und gehackter Petersilie bestreut *
Tomatenscheiben mit geriebenem Meerrettich belegt und etwas gesalzen *
Quark mit Rahm, Salz und Kümmel oder mit Rahm, Zwiebeln, Majoran und Salz *
Quark mit Radieschen und gehackter Petersilie oder mit Gurkenwürfeln oder Tomatenscheiben belegt *
Quark mit geriebenem Pumpernickel oder gehackten Mandeln, Nüssen und Zucker bestreut *
Salat oder Spinat, fein geschnitten und mit hartgekochten Eier- und Tomatenscheiben belegt
Zwieback mit Butter bestreichen und mit Bananenscheiben belegen
Zwieback mit Zitronenbutter (schaumig gerührte Butter mit Zitronensaft vermengt) bestreichen und mit abgeriebener Zitronenschale und gehackten Nüssen bestreuen
Zwieback mit Nußbutter (schaumig gerührte Butter mit feingehackten Nüssen vermengt) bestreichen und mit Bananenscheiben belegen

610. Reis, trocken gekocht

für 4 Personen

400–500 g Reis (Patna)
3 l Wasser
1 Eßl. Salz

Den gewaschenen Reis in kochendes Salzwasser schütten * Beim Kochen darauf achten, daß er nicht zu weich wird, er muß noch einen

Biß haben * Abschütten und heiß durchbrausen * Auf einem Grillblech ausbreiten und im warmen Rohr ausdampfen lassen, bis er trocken ist und die Körner sich voneinander lösen * Dabei öfters mit einer Gabel umwenden

für 4 Personen

611. ★ Spätzle

500 g Mehl
2—3 Eier
1 Tasse Wasser
1 Eßl. Salz

Aus dem Mehl, den Eiern, dem Wasser und Salz einen ziemlich festen Teig machen und so lange schlagen, bis er sich von der Schüssel löst * Portionsweise auf ein Brett geben und mit einem Messer „Spätzle" in kochendes Salzwasser schaben * Nach dem Aufkochen mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in kaltem Wasser schwenken und auf heißer Platte anrichten * Bei Verwendung einer Spätzlemaschine den Teig etwas dünner machen, da er sich sonst nicht durch die Maschine pressen läßt * Die Spätzle nach Belieben schmelzen oder in Fett anrösten * Beliebte Beigabe zu Fleisch- und Gemüsegerichten

für 4 Personen

612. ★ Krautspätzle

Spätzle aus: 500 g Mehl
3 Tassen Sauerkraut Nr. 480
Zwiebelbutter Nr. 518

Spätzle herstellen * Auf eine heiße Platte abwechselnd Spätzle und fertiggekochtes Sauerkraut schichten und mit Zwiebelbutter übergießen

Eine andere Zubereitungsart: In eine gebutterte Auflaufform lagenweise die Spätzle und das Kraut legen * 3 Eier mit ½ Tasse saurem Rahm verquirlt darübergießen, im Ofen überbacken * Mit gerösteten Zwiebelringen garnieren

für 4 Personen

613. ★ Käsespätzle

Spätzle aus: 500 g Mehl
100 g Reibkäse
Zwiebelbutter Nr. 518

Spätzle bereiten * Auf eine heiße Platte lagenweise Spätzle und geröstete Zwiebelchen mit reichlich geriebenem Käse häufen * Das Ganze mit Zwiebelbutter übergießen

Beigabe: Grüner Salat

614. ★ Bohnenspätzle

für 4 Personen

Zubereitung wie Kraut-Spätzle, jedoch statt Kraut das Bohnengemüse verwenden * Mit brauner Butter übergießen

Spätzle aus: 500 g Mehl
3 Tassen Bohnen Nr. 446
braune Butter Nr. 517

615. ★ Nudeln

für 4 Personen

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen * In die Mitte eine Vertiefung machen und die Eier hineinschlagen * Etwas Wasser (je weniger Eier, desto mehr Wasser), den Essig und etwas Salz zugeben und alles zusammen zu einem Teig kneten. Er muß ziemlich fest sein und beim Durchschneiden kleine Löcher zeigen * Den Teig in 5—6 Teile schneiden und in eine zugedeckte Schüssel legen * Aus den einzelnen Teilen möglichst dünne Nudelkuchen auswellen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Tuch legen * Sind die Kuchen beinahe trocken, jeden zur Hälfte zusammenlegen, aufrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden, für Suppennudeln in entsprechend schmälere Streifen * Die Nudeln auseinandergebreitet zum Trocknen legen * In kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen und auf einem Sieb abtropfen lassen * Beim Anrichten mit gerösteten Weckbröseln oder mit in der Butter gelbgerösteten kleinen Nudelstreifchen bestreuen

Beigabe: Kompott *oder* Salat

500 g Mehl
2—4 Eier
Wasser
1 Teel. Essig
Salz
zum Schmelzen:
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Weckbrösel

616. Pilzauflauf mit Nudeln

für 4 Personen

Die Nudeln kochen, schwenken und abtropfen lassen * Die Pilze waschen, putzen, klein schneiden, im Fett dünsten und mit den Gewürzen abschmecken * Mit den Nudeln lagenweise in eine gebutterte Auflaufform füllen * Mit Weckbröseln bestreut und Butterflöckchen belegt im Ofen überbacken

250 g Nudeln
500 g Pilze
2 Eßl. Fett
gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Weckbrösel
1 Eßl. Butter

für 4 Personen

617. ★ Österreichische Krautzweckeln

Nudelteig Nr. 615
aus: 500 g Mehl
1 kleiner Kopf Weißkraut
4 Eßl. Butter oder Schmalz
1 Zwiebel
Salz u. Pfeffer
Zucker

Das Kraut fein hobeln und waschen * In einer Kasserolle das Fett erhitzen, das gesalzene Kraut und die geschnittene Zwiebel beigeben und im Fett wenden, bis es sich gesetzt hat * Mit soviel Wasser übergießen, daß der Inhalt eben davon bedeckt ist und zugedeckt auf kleiner Flamme weichdämpfen * Ist das Wasser verkocht, den Deckel abnehmen, das Kraut mit reichlich Pfeffer bestreuen und unter häufigem Wenden weiterdämpfen, bis es glänzend und fett aussieht * Einen Nudelteig herstellen * Die Nudelkuchen in verschobene Vierecke schneiden und nach dem Trocknen in Salzwasser weichkochen * Auf einer heißen Platte lagenweise die Nudeln und das Kraut anrichten, nach Belieben noch mit zerlassener Butter übergießen * Dick mit Zucker bestreut, schmeckt das Gericht besonders gut

für 4 Personen

618. ★ Spaghetti

300—400 g Spaghetti
3 l Salzwasser
2 Eßl. Butter
2—3 Eßl. Parmesankäse
Ital. Sugo Nr. 620

Die Spaghetti unzerbrochen in kochendem Salzwasser etwa 30 Minuten bei offenem Topf kochen, von Zeit zu Zeit ein Stückchen Spaghetti herausnehmen und durchbeißen: sie müssen durchgekocht, aber noch kernig sein * Mit reichlich heißem Wasser schwenken und auf heißer Platte anrichten * Mit der zerlassenen Butter begießen und mit dem geriebenen Parmesankäse bestreuen oder mit gerösteten Weckbröseln oder italienischer Sugo begießen

für 4 Personen

619. Spaghetti mit Nußsauce

350 g Spaghetti
½ Tasse Walnußkerne
½ Zehe Knoblauch
½ Teel. Petersilie
3 Eßl. Öl
½ Tasse kochendes Wasser

Den gehackten Knoblauch und die Petersilie im Öl andünsten * Die fein zerstoßenen Nüsse beigeben und kurz mitdünsten * Mit Öl und heißem Wasser auffüllen * Unter die fertigen Spaghetti mischen und sofort anrichten

620. Italienische Sugo

für 4 Personen

Das Fleisch mit der kleingeschnittenen Zwiebel im Fett andünsten * Die übrigen Zutaten möglichst klein gewiegt mit den Gewürzen zugeben * Zusammen weichdünsten * Nach Bedarf Wasser zugießen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht * Kochzeit mindestens 30 Minuten

250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Eßl. Butter
1/4 Tasse Öl
1 Zehe Knoblauch
3 Karotten
1 Lorbeerblatt
1 Stückchen Sellerie
1 Teel. Origono
3–4 Tomaten oder
2 Eßl. Püree
Salz, Pfeffer,
Paprika, Wasser

621. Rahmmakkaroni

für 4 Personen

In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen und die gekochten Makkaroni dazugeben * Den Rahm, die Gewürze und den Käse verquirlen und darübergießen * Zugedeckt auf kleinem Feuer 5—10 Minuten dämpfen * Nach Belieben im Ofen überbacken

Beigabe: Grüner Salat

300–400 g Makkaroni
2–3 Eßl. Butter
1/2 Tasse saurer Rahm
oder Sauermilch
2 Eßl. Reibkäse
Salz, Paprika, Muskat

622. * Gnocchi, italienisch

für 4 Personen

Die Milch mit der Butter und Salz erwärmen, den Grieß einstreuen und auf kleinem Feuer zu einem Kloß abrühren * Vom Feuer nehmen und 1 Ei unterziehen * Die Masse auf ein nasses Nudelbrett stürzen, fingerdick auswellen und erkalten lassen * Runde Scheiben ausstechen und in eine gebutterte und mit Käse ausgestreute Auflaufform füllen * Mit zerlassener Butter übergießen und geriebenem Käse bestreuen * 10 Minuten im Ofen überbacken

Beigabe: Grüner oder Tomatensalat

250 g grober Grieß
2 Tassen Milch
2 Eßl. Butter
Salz
1 Ei
Reibkäse

für 4 Personen

623. ★ Italienische Polenta

1½ Tassen Maisgrieß
1 l Wasser
4 Eßl. Reibkäse
3 Eßl. Butter
Salz, Muskat

Den Grieß unter Rühren in das erwärmte Salzwasser einlaufen lassen und zu einem dicken Brei kochen * Auf eine Platte stürzen, mit dem geriebenen Käse und Muskat bestreuen und mit der zerlassenen Butter übergießen

für 4 Personen

624. ★ Kartoffelkuchen auf Hefeteig

Hefeteig Nr. 966
aus: 250 g Mehl
750 g gekochte Kartoffeln
1 Tasse Rahm oder Milch
2 Eier
4 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

Einen Hefeteig wie zu Weißbrot herstellen und auswellen * In ein großes rundes Blech einlegen und gehen lassen * Die geriebenen Kartoffeln mit der Milch, den Eiern und der zerlassenen Butter vermengen * Die Masse abschmecken und auf den Teig geben * Bei guter Hitze backen und heiß zu Tisch bringen

für 4 Personen

625. ★ Überbackene Kartoffelnudeln

1 kg gekochte Kartoffeln
300 g Mehl
2 Eier
1 Eßl. Fett
Salz
zum Bestreuen:
Weckbrösel

Die kalten Kartoffeln reiben und mit den übrigen Zutaten vermengen * Aus dem Teig fingerlange Nudeln formen * In siedendem Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen * Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in eine gut gebutterte Auflaufform füllen, mit Butterflocken und Weckbröseln überstreuen und im Ofen kurz überbacken

Beigabe: Kompott, Salat *oder* Gemüse

für 4 Personen

626. ★ Kartoffeln mit Tomaten

1 kg gekochte Kartoffeln
500 g Tomaten
Salz u. Pfeffer
Majoran
1 Eßl. Butter
2–3 Eßl. Reibkäse
1 Zwiebel

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden * In eine gebutterte Auflaufform lagenweise die Kartoffeln, die Tomatenscheiben und den geriebenen Käse einfüllen * Mit Salz und Majoran würzen * Obenauf den Käse, Butterflocken und angebratene Zwiebelringe legen * Im Ofen überbacken

627. ★ Eierhaber

für 4 Personen

Aus allen Zutaten – außer dem Fett – einen cremeartigen Teig rühren * In einer Pfanne das Fett erhitzen, 1 Schöpflöffel Teig einfüllen, nach allen Seiten verlaufen lassen und goldgelb backen * Umwenden und mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerpflücken * Noch kurz backen und auf heißer Platte anrichten * Gesalzen zu Gemüse und Salat oder mit Zucker und Zimt bestreut zu Kompott reichen

2½ Tassen Mehl
1 Tasse Milch
2–3 Eier
1 Messerspitze Backpulver
Salz
Fett

628. Schneepfannkuchen

für 4 Personen

Aus dem Eigelb und den übrigen Zutaten – außer dem Fett – einen ziemlich dicken Teig rühren * Den steifen Eierschnee unterziehen * In einer Pfanne Schmalz erhitzen und darin kleine Pfannkuchen einlegen * Auf beiden Seiten goldbraun backen und sofort auf heißer Platte anrichten

Beigabe: Gemüse *oder* grüner Salat

2½ Tassen Mehl
1 Tasse Milch
3 Eier
Salz
Muskat
Fett

629. Haselnußomeletten

für 2 Personen

Das Eigelb mit der Milch und dem Mehl verquirlen, die Nüsse, Gewürze und den Eierschnee untermischen * In der zerlassenen Butter beiderseits hellbraune Omeletten herausbacken

Beigabe: Kompott

1 Tasse Milch
1 Ei
2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Zucker
2 Eßl. geriebene Nüsse
2 Eßl. Butter
Salz

630. ★ Spinatpfannkuchen

für 2 Personen

Den Spinat waschen und klein schneiden * Mit dem Mehl, den Eiern, etwas Milch und Salz zu einem Teig vermengen * In heißem Fett Pfannkuchen auf beiden Seiten herausbacken

Beigabe: Salate, Kapern- *oder* Tomatensauce

250 g Spinat
1–2 Eier
2–3 Eßl. Mehl
Salz
Milch
Butter oder Schmalz

für 4 Personen

631. ★ Käsepastetchen

Mürbeteig Nr. 1031
aus: 2 Tassen Mehl
5 Eßl. Butter
1 Ei
2 Eßl. saurer Rahm
Salz
zur Fülle: 5 Eßl. Mehl
100 g Reibkäse
½ Tasse Milch
2 Eier
Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und auswellen * Mit einem Glas runde Plätzchen ausstechen und kleine gebutterte Förmchen damit auslegen * Im Ofen schwach anbacken * Die Zutaten zu der Fülle verrühren und die Pastetchen damit füllen * Zurück in den Ofen stellen und zu schöner Farbe backen * Sofort anrichten
An Stelle von Mürbeteig können die Förmchen auch mit abgekochten Makkaroni ausgelegt werden

für 4 Personen

632. Gebackener Spargel

1 kg Spargel
1—2 Eier
Mehl oder
Beignettenteig Nr. 575
Backfett

Die Spargeln zurichten und in kochendem Wasser ½ garkochen * Die Kopfhälften der Spargel abschneiden, in kaltem Wasser abschrecken, abtrocknen und in Mehl wenden * 5—6 Stück zusammenbündeln, in das geschlagene Ei tauchen und in Mehl wenden * Schwimmend in Fett oder Öl herausbacken * Aus den Spargelresten kann noch eine Spargelsuppe bereitet werden

für 4 Personen

633. Sizilianische Spargel

1 kg Spargel
zur Sauce:
2 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer
3 Eigelb
6—7 Eßl. Butter
1 Eßl. Orangensaft
½ Orange, Schale

Die Spargel zurichten und weichkochen * Den Essig mit Pfeffer zur Hälfte einkochen lassen * In einer kleinen Kasserolle die Eigelb mit Butter und etwas Salz verrühren und den abgekühlten Essig zugeben * Im Wasserbad unter ständigem Rühren zum Kochen bringen * Fängt die Sauce an dick zu werden, nach und nach Butterflocken unterrühren, so viel die Sauce aufnimmt * Zuletzt mit dem Orangensaft, der feingeriebenen Orangenschale und Salz abschmecken * Die fertige Sauce über die angerichteten Spargeln gießen

634. ★ Gefüllte Tomaten

für 4 Personen

Die Tomaten abreiben, einen Deckel abschneiden und aushöhlen
Reisfülle: Das herausgenommene Mark mit etwas Wasser kochen und durch ein Sieb streichen * Einen trockenen Wasserreis herstellen * Mit der Butter und dem Tomatenmark vermengen und mit Gewürz abschmecken * Die Tomaten gehäuft damit füllen * Mit dem Reibkäse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen * In einer Kasserolle zugedeckt in Butter weichdämpfen oder auf dem Rost im Ofen grillen
Käsefülle: Eine helle Mehlschwitze bereiten * Den geriebenen Käse mitdämpfen, mit der Milch ablöschen und durchkochen lassen * Nach dem Erkalten die Eigelb unterrühren und den Eierschnee unterziehen * Die Masse in die vorbereiteten Tomaten füllen * Im Ofen grillen
Beigabe: Grüner Salat *oder* Gemüse

12 Tomaten
Reis-Fülle:
2 Tassen gekochter Reis S. 22
3 Eßl. Butter
1–2 Eßl. Reibkäse
Salz u. Pfeffer
Käse-Fülle:
6 Eßl. Mehl
1 Tasse Milch
100 g Reibkäse
1–2 Eßl. Butter
2–3 Eier

635. ★ Russische Steinpilzschnitzel

für 4 Personen

Die Pilze putzen und in fingerdicke Scheiben schneiden * Mit kochendem Wasser überbrühen und einige Minuten ziehen lassen * Das Wasser abgießen und die Pilze würzen * In dem geschlagenen Ei und Weckbröseln wenden * In Butter auf beiden Seiten zu schöner Farbe backen
Beigabe: Kartoffelpüree

1½–2 kg große Steinpilze
Salz u. Pfeffer
1–2 Eier
Weckbröseln
Butter

636. Sellerie-Kroketten

für 4 Personen

Die Sellerie und die Kartoffeln waschen, schälen und zerteilen * Getrennt in Salzwasser weichkochen * Beides durch ein Haarsieb streichen und mit der heißen Milch, der Butter und dem Gewürz vermengen * Auf dem Feuer schlagen, bis es trocken ist * Das

250 g Sellerieknollen
250 g Kartoffeln
1 Tasse Milch
2 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer
1–2 Eigelb
Weckbrösel
Backfett

Eigelb unterrühren und weiterschlagen, bis das Püree recht steif ist * Nach dem Erkalten Klößchen oder Kroketten formen und in Weckbröseln wenden * Schwimmend in Fett herausbacken
Beigabe: Grüner Salat

für 4 Personen

Nudelteig Nr. 615 aus:
2 Tassen Mehl
1 Ei
1–2 Eßl. Rahm (oder Wasser)
zur Fülle: 4–5 Eßl. Butter
1 kg Gemüse
½ Tasse Rahm
Salz
zum Bestreichen:
2 Eßl. Butter

637. ★ Gemüsestrudel

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig bereiten * Den Teig unter einem angewärmten Topf etwa 30 Minuten ruhen lassen * Auf einem Tuch auswellen und mit den Händen noch ausziehen * Mit zerlassener Butter bestreichen * Das Gemüse putzen, klein schneiden, in der Butter mit Salz halb weichdämpfen * Abgekühlt auf den Teig verteilen und mit dem Rahm begießen * Den Strudel zusammenrollen, auf ein gebuttertes Blech legen und noch mit Butter bestreichen * Während 30 Minuten im Backofen zu schöner Farbe backen
Beigabe: Grüner Salat

für 4 Personen

4 mittelgroße Gurken oder 2 größere Gurken
4 Brötchen
2 Eier
2–3 Eßl. Butter
1 Eßl. gehackte Zwiebeln
Petersilie
Salz u. Pfeffer
½ Tasse Brühe od. Wasser

638. ★ Gurken, gefüllt

Die Gurken von der Blüte zum Stiel schälen, der Länge nach halbieren und aushöhlen * Die eingeweichten Brötchen ausdrükken und zerpflücken * Mit Petersilie und Zwiebeln in etwas Butter andämpfen * Die Eigelb unterrühren, würzen und den Eierschnee unterziehen * Nach Belieben mit gebratenen Speckwürfeln oder Hackfleisch mischen * Die ausgehöhlten Gurken mit der Masse füllen * In einer Kasserolle die restliche Butter erhitzen, die Gurken hineinlegen und ½ Tasse Brühe zugeben * Zugedeckt im Backofen gardünsten oder auf kleine Flamme stellen * In der letzten Bratzeit den Deckel abnehmen, die Gurke herausnehmen, den Bratensatz mit etwas Mehl und Brühe zu einer

Sauce kochen * Nach Geschmack mit Zitrone, Dill, Petersilie oder Maggi würzen

639. Spinatpudding

für 4 Personen

Den Spinat zurichten, weichkochen und abschütten * Mit kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und durchpassieren * Die mit etwas Milch eingeweichten Brötchen ausdrücken und zerpflükken, mit Zwiebeln und Petersilie in der Butter dämpfen * Den Spinat dazugeben und kurz mitdämpfen * Vom Feuer nehmen, die Eigelb unterrühren, abschmecken und abkühlen lassen * Den steifen Eierschnee unterziehen, in eine vorbereitete Form füllen und im Wasserbad 1 Stunde kochen (Seite 216, 217)

Beigabe: Pikante Sauce und Salate

500 g Spinat
4 Brötchen
3 Eier
1 Tasse Milch
4 Eßl. Butter
Salz
Muskat

640. Käsepudding

für 4 Personen

Die Butter zergehen lassen, das Mehl leicht darin anrösten * Den Käse zugeben und mit der Milch ablöschen * Aufkochen und erkalten lassen * Die Eigelb unterrühren, abschmecken und den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine vorbereitete Form füllen und verschlossen im Wasserbad 40 Minuten kochen

Beigabe: Spinat

5–6 Eßl. Butter
1 Tasse Mehl
125 g Reibkäse
1 Tasse Milch
3–4 Eier
Salz
Muskat

641. ★ Selleriebratlinge

für 4 Personen

Die Haferflocken in 1 Tasse Wasser einweichen * Die Sellerie schälen und reiben * Mit Salz, den gemahlenen Nüssen und den Haferflocken vermengen * Das Eigelb und den Eierschnee unterziehen * Löffelweise in heißem Öl goldgelb braten

Beigabe: Grüner Salat

1 Tasse Haferflocken
1 mittelgroße Sellerieknolle
Salz
2 Eßl. gemahlene Nüsse
1 Ei
Öl

für 4 Personen

642. ★ Haferflockenbratlinge

1 Tasse Haferflocken
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Ei
Salz
Öl oder Fett

Die Haferflocken in 1 Tasse Wasser einweichen * Mit einer geriebenen Zwiebel, der Petersilie, dem geschlagenen Ei und Gewürz vermengen * Die Masse löffelweise in heißem Fett herausbraten

Beigabe: Gemischter Salat

für 4 Personen

643. ★ Grünkernbratlinge

250 g Grünkernschrot
4 Eßl. Fett
1 Zwiebel
Petersilie
Weckbrösel
2 Eier

Das Grünkernschrot in etwa 3 Tassen Wasser über Nacht einweichen * Einen steifen Brei davon kochen und erkalten lassen * Die Zwiebel und gehackte Petersilie in etwas Fett andünsten, die Weckbrösel dazugeben, mit dem Brei und den Eiern vermengen * Bratlinge oder Koteletten formen und im heißen Fett herausbraten

Beigabe: Gemüse- *oder* Salatplatte

für 4 Personen

644. ★ Tomatenbratlinge

500 g gekochte Kartoffeln
250 g Tomaten
Weckbrösel
1–2 Eier
Salz
Fett

Die Kartoffeln schälen und reiben * Die Tomaten in Scheiben schneiden und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist * Mit den Weckbröseln, Eiern, Kartoffeln und Salz vermengen * Bratlinge formen und im Fett herausbraten

Eine andere Zubereitung: An Stelle von Kartoffeln eingeweichte Brötchen verwenden und diese mit den Tomaten und dem Gewürz zusammen dämpfen * Die Eier untermengen und mit bemehlten Händen Bratlinge formen

Beigabe: Kartoffelpüree und Salat

für 4 Personen

645. ★ Wirsing- oder Weißkrautbratlinge

500 g Wirsing
3 Brötchen
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. gehackte Zwiebel
1–2 Eier

Den Wirsing kochen und fein verwiegen * Die Gewürze in etwas Fett andämpfen und die eingeweichten und zerpflückten Bröt-

chen noch kurz zugeben * Alles zusammen mit den Eiern vermengen * Bratlinge daraus formen und in heißem Fett oder Öl knusprig braten

Salz u. Pfeffer
Muskat
Fett oder Öl

646. ★ Dörrgemüsekoteletten

für 4 Personen

Das Gemüse über Nacht einweichen und durch den Wolf drehen * Etwa 2 Tassen Wasser mit dem Gewürz zum Kochen bringen, das Gemüse darin garkochen * Den Grieß einstreuen und alles zusammen dickkochen * Den gedämpften Lauch untermengen * Von der abgekühlten Masse Koteletten formen und in heißem Fett herausbraten

Beigabe: Tomatensauce und grüner Salat

50 g Dörrgemüse
Salz u. Pfeffer
1 Tasse Grieß
1 Stange Lauch
1 Eßl. Fett

647. ★ Grünkernkoteletten

für 2 Personen

Das Grünkernschrot mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen * Auf kleiner Flamme zu einem Brei kochen, nach Bedarf noch etwas Wasser zugeben * Das eingeweichte Brötchen ausdrücken, zerpflücken und mit den Kräutern in etwas Fett andämpfen * Mit dem kalten Brei und dem Ei vermengen * Koteletten formen und knusprig herausbraten

Beigabe: Gemüse *oder* Salate

125 g Grünkernschrot
1 Brötchen
1 Eßl. gehackte Petersilie
½ Ei
1 Eßl. Fett
1 Zwiebel

648. ★ Nußkoteletten

für 2 Personen

Die Milch zum Kochen bringen, das Weckmehl einstreuen und zu einem Kloß abrühren * Nach dem Erkalten mit den übrigen Zutaten vermengen * 2 Koteletten formen und in heißem Fett braten

Beigabe: Salat und eine pikante Sauce

½ Tasse Milch
1 Tasse Weckmehl
1 Ei
½ Tasse gerieb. Walnüsse
Salz u. Pfeffer
1 Teel. Mehl
½ geriebene Zwiebel

für 4 Personen

649. ★ Sauerkrautpastete

zum Teig: 1 Tasse Mehl
4–5 Eßl. Butter
1 Ei
1 Eßl. Milch
Salz
zur Fülle: 500 g Sauerkraut
500 g Kastanien
3 Äpfel
3–4 Eßl. Fett
3–4 Eßl. Zucker
Salz
zum Bestreuen: Reibkäse

Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbeteig arbeiten und diesen kühlstellen (½ Eigelb zum Bestreichen zurückbehalten) * Das Kraut im Fett anbraten und mit etwas Wasser weichdämpfen * Die Kastanien zurichten und in Milch mit 1 Eßlöffel Zucker weichdünsten * Die Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden und in Wasser und Zucker kochen (nicht verfallen lassen!) * Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und abwechselnd Kraut, Äpfel und Kastanien einfüllen, als oberste Lage Kraut * Den Mürbeteig zu einem Deckel ausrollen und darauflegen * Mit dem Eigelb bestreichen und dem geriebenen Käse bestreuen * 40 Minuten im Ofen überbacken

für 4 Personen

650. ★ Tomatenauflauf

750 g Tomaten
1 Tasse Milch
2 Eßl. Butter
Salz
1½ Tassen Mehl
1–2 Eier
1 Teel. Backpulver
1 Eßl. gehackte Petersilie

Die Tomaten brühen und häuten * Nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen * Die Milch mit der Butter und Salz zum Kochen bringen * Das mit etwas kalter Milch angerührte Mehl einlaufen lassen und zu einem Kloß abrühren * Nach dem Erkalten die Eigelb, die Petersilie, das Backpulver und den Eierschnee unterrühren * Würzen und über die Tomaten gießen * 30 Minuten im Ofen aufziehen * (Seite 240, 241)

für 4 Personen

651. ★ Käsekuttelauflauf

zum Teig: 1½ Tassen Mehl
2 Tassen Milch
3 Eier
2 Eßl. Wein
Salz, Muskat
2 Tassen Spinatgemüse
1 Tasse Rahm oder Milch
8 Eßl. Reibkäse
2 Eßl. Tomatenmark
Salz

Aus den ersten 6 Zutaten einen Pfannkuchenteig machen * Dünne Kuchen herausbacken und in Streifen schneiden * In eine gefettete feuerfeste Glasform lagenweise mit dem Spinat einfüllen * Die übrigen Zutaten zu einer Sauce verquirlen und damit den Auflauf begießen * 25 Minuten im Ofen überbacken

652. ★ Kartoffelauflauf

für 4 Personen

1¼ kg Kartoffeln
2 Tassen Milch
3–4 Eßl. Butter
2 Eier
3 Eßl. Reibkäse
1 Eßl. Weckbrösel

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken * Das Mark in die kochende Milch rühren, würzen und vom Feuer nehmen * Die Butter schaumig rühren, zusammen mit dem Eigelb unter den abgekühlten Kartoffelbrei geben * Abschmekken und den Eierschnee unterziehen * In eine vorbereitete Auflaufform füllen und mit geriebenem Käse bestreuen * Weckmehl und Butterflöckchen daraufstreuen * Nach Belieben unter den Kartoffelbrei einige feste ganze Tomaten geben * 30 Minuten im Ofen überbacken

Der Auflauf kann auch gesüßt bereitet werden. In diesem Falle Käse und Tomaten weglassen

Beigabe: Kompott

653. ★ Gemüse-Pichelsteiner

für 4 Personen

1 kleiner Kopf Wirsing
1 kleiner Kopf Weißkraut
8 gelbe Rüben
3 Kohlrabi
4 Tomaten
1 Handvoll grüne Bohnen
1 kleine Sellerieknolle
4–6 mittelgroße Kartoffeln
100 g Ochsenmark
oder 2–3 Eßl. Butter
Salz u. Pfeffer

Die Gemüse putzen und in gleichmäßige Scheiben oder Stückchen schneiden * In einer Kasserolle das Fett zergehen lassen oder den Boden mit Markscheiben belegen * Das vermischte Gemüse dazugeben, etwa 1 l Salzwasser oder Fleischbrühe darübergießen und würzen * Obenauf Markscheiben legen und zugedeckt auf schwacher Flamme weichdämpfen * Von Zeit zu Zeit den Topf etwas rütteln und gegebenenfalls noch etwas Brühe nachgießen

654. Champignons in Rahm mit Rühreiern

für 4 Personen

500 g Champignons
1–2 Eßl. Butter
1 Teel. Zitronensaft
gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer
1 Eßl. Mehl
½ Tasse saurer Rahm

Die Pilze zurichten und in 2–4 Teile schneiden * In der Butter mit dem Zitronensaft und den Gewürzen dämpfen * Das Mehl und den Rahm verrühren, darübergießen und kurz aufkochen

Beigabe: Rühreier

für 4 Personen

655. ★ Pfifferlinge mit Reisrand

250 g Reis
1 kg Pfifferlinge
2 Eßl. Butter
1 große Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
Salz u. Pfeffer

Den Reis in Salzwasser trocken kochen * Eine Ringform ausfetten und den Reis einfüllen * Im Wasserbad 10 Minuten ziehen lassen * Die Pilze zurichten, zerkleinern und in der Butter mit den Gewürzen dämpfen * Den Reisrand stürzen und in der Mitte die Pilze anrichten * Das Ganze noch mit Petersilie bestreuen

für 4 Personen

656. ★ Hülsenfrüchte, französisch

350 g Hülsenfrüchte
1 Stengelchen Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Handvoll Petersilie
Salz u. Pfeffer
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Olivenöl

Die Hülsenfrüchte über Nacht einweichen * Mit frischem kaltem Wasser und den Gewürzen aufstellen und 1 Stunde kochen * 1 Tasse kaltes Wasser zugießen und zugedeckt noch etwa 2 Stunden kochen * Abschütten und mit den übrigen Zutaten sowie 1 Eßlöffel gehackter Petersilie und 1 Tasse Kochbrühe wieder aufs Feuer stellen * Noch 10 Minuten langsam kochen lassen

für 4 Personen

657. ★ Gebackene Äpfel mit Sauerkraut

500 g Äpfel
500 g Sauerkraut
Pfannkuchenteig Nr. 563
aus: 125 g Mehl
1—2 Eier
1 Tasse Milch, Salz

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, das Kernhaus entfernen * In Pfannkuchenteig tauchen und in heißem Fett herausbacken * Auf einer Platte mit Sauerkraut in Butter und Wein gekocht, anrichten

für 4 Personen

658. ★ Kastanien mit Rosenkohl

750 g Rosenkohl
4 Eßl. Öl
500 g Kastanien
1 Teel. Butter
1 Teel. Zucker

Den Rosenkohl zurichten und in dem Öl mit etwas Wasser dämpfen * Die Kastanien schälen und in schwachem Salzwasser kochen, bis sich die Haut ablösen läßt * Den Zucker in der Butter hellgelb rösten und mit einigen Löffeln Gemüsebrühe ablöschen * Die Kastanien beigeben und dämpfen, bis sie glasiert sind * Auf einer Platte anrichten und den Rosenkohl kranzförmig herumlegen

659. Rote Rüben in Butter

für 4 Personen

Die rote Rüben weichkochen, schälen und in Scheiben schneiden * In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, die Gewürzkräuter darin andämpfen und mit dem Mehl bestäuben * Die Rüben und den Essig beigeben, würzen und ungefähr 30 Minuten kochen

Beigabe: Kartoffelpüree mit Zwiebelbutter

750 g rote Rüben
2–3 Eßl. Butter
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Teel. gehackt. Schnittlauch
½ Zehe Knoblauch
1 Teel. Mehl
Salz u. Pfeffer
Essig

660. ★ Gesalzener Käsekuchen

Einen Hefeteig wie zu Weißbrot herstellen * Den Teig auswellen, auf ein großes rundes Blech legen und gehen lassen * Die übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und diesen auf den Kuchen schütten * Bei guter Hitze backen und heiß anrichten

Hefeteig Nr. 969
aus: 250 g Mehl
zum Belag: 150 g Reibkäse
6 Eßl. Mehl
2 Eier
2 Tassen Milch
Salz

für 2 Personen

661. ★ Apfelbrei

750 g Falläpfel
1 Tasse Wasser
2 Eßl. Zucker
1 Stückchen Zitronenschale oder Zimt

Die Äpfel in Schnitze schneiden und mit Schale und Kernhaus im Wasser weichkochen * Durch ein Sieb streichen und mit dem Zucker und der Zitronenschale nochmals aufkochen * Abgekühlt oder kalt servieren

für 2 Personen

662. ★ Apfelkompott

500 g Äpfel
1 Tasse Wasser oder Wein
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. Rosinen
1 Eßl. Zitronensaft
wenig Zimt

Die Äpfel schälen, in Schnitze teilen, das Kernhaus entfernen * Mit den gewaschenen Rosinen und den übrigen Zutaten zusammen weichkochen * Nach Belieben ein Gläschen Rum und einige Mandeln daruntermischen * Abgekühlt oder kalt servieren

für 3 Personen

663. ★ Gedünstete Äpfel

500 g kleine mürbe Äpfel
1 Tasse Wasser
oder ½ Wasser, ½ Wein
2 Eßl. Zucker
Zitronenschale

Die Äpfel schälen und halbieren, das Kernhaus entfernen. Kleine Äpfel nicht zerschneiden * Nach Belieben in Wein oder Wasser unter Zugabe der Gewürze vorsichtig weichdämpfen, damit sie nicht zerfallen * Hübsch in einer Glasschale anrichten, nach Belieben Vanillesauce dazu reichen

für 3 Personen

664. ★ Birnenkompott

500 g Birnen
1 Tasse Wasser
2 Eßl. Zucker
Zitrone oder Vanille

Die Birnen schälen und in Schnitze teilen, das Kernhaus entfernen. Kleine Birnen nicht zerschneiden * In Zuckerwasser mit dem Gewürz weichkochen und kaltstellen

665. ★ Karamelbirnen

für 3 Personen

Die Birnen schälen, nur die Blüten, nicht die Stiele entfernen und schaben * Den Zucker in einer Kasserolle bräunen, mit Wasser ablöschen und die Birnen mit dem Gewürz darin weichkochen * Kalt servieren

500 g Birnen (Palmisch- oder Klaus-Birnen)
2 Eßl. Zucker
1 Tasse Wasser
Vanille

666. ★ Rhabarber

für 3 Personen

Den Rhabarber waschen, schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden * In dem verdünnten Wein mit dem Zucker vorsichtig weichkochen * Vor Gebrauch kaltstellen

500 g Rhabarber
½ Tasse Wein oder Wasser
5 Eßl. Zucker

667. ★ Grüne Stachelbeeren

für 3 Personen

Die Beeren von Blüte und Stiel befreien, waschen und mit einem Hölzchen durchstechen * In kochendem Zuckerwasser, mit Weißwein gemischt, und nach Belieben etwas Zitrone, einige Male vorsichtig aufkochen, damit sie nicht platzen * Kalt servieren

500 g Stachelbeeren
3–4 Eßl. Zucker
½ Tasse Wein oder Wasser
1 Stückchen Zitronenschale

668. ★ Kirschenkompott

für 3 Personen

Die Kirschen waschen, entstielen und nach Belieben entsteinen * In Zuckerwasser mit den Gewürzen langsam weichkochen * Nach dem Erkalten servieren

500 g Kirschen
1 Tasse Wasser
2 Eßl. Zucker
1 Stückchen Zimt
oder Zitrone

669. ★ Pflaumenkompott

für 4 Personen

Die Pflaumen waschen und entsteinen, madige Früchte nochmals durchwaschen * In kaltem Zuckerwasser mit den Gewürzen aufsetzen und einige Male aufkochen * Nach dem Erkalten zu Tisch geben

500 g Pflaumen
1 Tasse Wasser
2 Eßl. Zucker
1 Stückchen Zimt
1 Nelke

für 3 Personen

670. Aprikosenkompott

500 g Aprikosen
1 Tasse Wasser
5 Eßl. Zucker

Die Früchte geschält oder ungeschält halbieren und entsteinen * Einige Steine aufklopfen und die Kerne schälen * Den Zucker mit dem Wasser zum Faden kochen * Zuerst die Hälfte der Früchte kurze Zeit darin ziehen lassen und mit dem Schaumlöffel herausnehmen, dann die andere Hälfte * Einige geschälte Kerne im Zuckersaft mitkochen und diesen über die Früchte gießen * Nach dem Erkalten servieren

für 3 Personen

671. Pfirsichkompott

500 g Pfirsiche
1 Tasse Wasser
5 Eßl. Zucker

Zubereitung wie Aprikosenkompott (Nr. 670), jedoch keine Kerne zugeben

für 2 Personen

672. Orangenkompott

2–3 Orangen
5 Eßl. Zucker
1 Tasse Wasser

Die Orangen von Schale und weißer Haut befreien, in fingerdicke Scheiben schneiden, entkernen und in eine Schüssel legen * Wasser und Zucker mit etwas Schale und dem ausgelaufenen Saft gut durchkochen * Erkaltet über die Orangenscheiben gießen

für 4 Personen

673. Backpflaumen

500 g Backpflaumen
½ Tasse Zucker
1 Glas Portwein

Die Pflaumen etwa 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen * In dem Einweichwasser weichkochen, den Zucker und so viel Wasser zugeben, daß die Früchte knapp bedeckt sind * Nach dem Weichkochen entkernen und durch ein Sieb streichen * Den Fruchtsaft dick kochen, den Portwein zugeben und mit dem Mus verrühren * Als Brotaufstrich oder mit Rahm als Kompott reichen

für 3 Personen

674. Feigenkompott mit Rahm

½ Kranz Feigen
Zucker
½ Tasse Rahm
Wasser

Die Feigen über Nacht in Wasser einweichen * Das Einweichwasser zum Kochen bringen, die Früchte darin weichkochen (nicht

verkochen lassen) und nach Geschmack süßen * Die Früchte herausnehmen, den Saft noch etwas eindicken und über die Früchte gießen * Kaltstellen und mit gekühltem süßem Rahm servieren

675. ★ Gemischter Fruchtsalat

für 4 Personen

Die Früchte zurichten und in dünne Scheiben schneiden, Kirschen und Datteln entkernen * Mit Zucker, Zitronensaft und Alkohol anmachen * Mit gehackten Nüssen oder Mandeln bestreuen und kühl servieren (Seite 152, 153)
Beigabe: Kleingebäck

750 g gemischtes Obst
2 Eßl. Mandeln od. Nüsse
1 Gläschen Kognak, Kirschwasser, Maraschino oder Wein
1 Zitrone
2–3 Eßl. Zucker

676. Birnensalat

für 2 Personen

Die saftigen Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden * In eine Glasschüssel legen, mit dem Zucker und Zimt bestreuen und mit dem Rum besprengen * Etwa 1 Stunde ziehen lassen und kalt servieren
Beigabe: Kleingebäck

2 Butterbirnen
1 Eßl. Zucker
1 Messerspitze Zimt
½ Gläschen Rum

677. Pfirsichsalat

für 2 Personen

Die Pfirsiche schälen und in Scheiben schneiden * Mit Zitronensaft, Zitronenscheiben ohne Schale, gehackten Haselnüssen, Zukker und Kirschwasser zu einem Salat mischen * Vor dem Servieren einige Zeit kühl stellen
Beigabe: Kleingebäck

2 Pfirsiche
1 Eßl. Haselnußkerne
½ Zitrone, Saft
½ Zitrone
½ Gläschen Kirschwasser
2 Eßl. Zucker

678. Orangensalat

für 2 Personen

Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden und entkernen * Mit dem Zucker und Alkohol anmachen
Beigabe: Kleingebäck

2 Orangen
2 Eßl. Zucker
½ Gläschen Kognak, Rum oder Arrak

für 2 Personen

679. Melonensalat

1 kleine Melone
2 Eßl. Zucker
½ Gläschen Kognak
1 Eßl. Nußkerne
Rosinen
½ Eßl. Zitronensaft

Die Melone schälen, in Stückchen schneiden, zuckern und kühlstellen * Vor dem Anrichten mit dem Kognak und Zitronensaft begießen und mit den gehackten Nüssen und Rosinen bestreuen

für 2 Personen

680. Ananassalat

2 Scheiben Ananas
2 Eßl. Zucker
½ Gläschen Kirschwasser

Die Ananas zurichten, in dünne Scheiben oder Würfel schneiden und 1 Stunde eingezuckert stehen lassen * Mit dem Kirschwasser besprengt servieren

Gefüllte Orangen (Nr. 756)
Gebratene Birnen mit Schokoladensauce (Nr. 754)

Schokoladensauce zu Birnen „Hélène“ (Nr. 685)

Für 2 Personen: 2 Eßl. Kakao, 3 Eßl. Zucker, Vanille, 1 Teel. Maizena, 1 Tasse Wasser, 2 Eßl. süßer Rahm oder 1 Teel. Butter

Den Kakao mit dem Zucker, der Vanille und Wasser anrühren und zum Kochen bringen * Das angerührte Maizena unter Rühren zugeben und noch etwa 3 Minuten kochen lassen * Vom Feuer nehmen und den Rahm oder die Butter unterrühren

Gebratene Birnen mit Schokoladensauce (Nr. 754)

Für 4 Personen: 4 Bartlettbirnen oder Dosenbirnen, 4 Eßl. Butter, Schokoladensauce Nr. 684

Die Birnen schälen und der Länge nach in Viertel schneiden * In der Butter braten, bis sie braun sind * Auf eine Platte ordnen und mit Schokoladensauce servieren

Gefüllte Orangen (Nr. 756)

Für 6 Personen: 6 Orangen, 1/2 Orange Schale, 2 Eßl. Zitronensaft, 5 Blatt weiße Gelatine, 2–4 Eier, 3/4 Tasse Zucker, 1 Tasse süßer Rahm oder 4 Eiweiß oder 1/2 Tasse Rahm und 2 Eiweiß

Von den Orangen (möglichst gleichgroße verwenden) ein Deckelchen abschneiden und sie vorsichtig mit einem silbernen Löffel aushöhlen * Die Eigelb 15 Minuten mit dem Zucker verrühren * Den Saft von 2 Orangen, die geriebene Schale, den Zitronensaft und die aufgelöste Gelatine vorsichtig dazugeben und zusammen dick und schaumig schlagen * Den geschlagenen, steifen Rahm oder den Eierschnee unterziehen * Die Creme in die Orangen füllen, mit Orangenschnitzen und Schlagrahm garnieren * Etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen

SÜSSE SAUCEN

681. Vanillesauce

für 2 Personen

Die Vanilleschote aufschlitzen und mit der Milch aufkochen * Den Zucker, die Eigelb und das Maizena vermengen und die abgekühlte Vanillemilch unterrühren * Im Wasserbad zusammen dicklich schlagen und bis zum Erkalten einige Male umrühren

1 Tasse Milch
½ Vanilleschote oder
1 Päckchen Vanillezucker
½ Teel. Maizena
1 Eßl. Zucker
2 Eigelb

682. Mandelsauce

für 2 Personen

Die Mandeln brühen, abziehen und abgetrocknet durch die Mandelmühle treiben * Mit etwas Milch, dem Zucker, dem Eigelb und der Vanille vermengen * Unter Rühren in die kochende Milch einlaufen lassen oder mit der restlichen Milch vermengt im Wasserbad dicklich schlagen

1 Tasse Milch
½ Tasse Mandeln
(od. etwas Mandel-Essenz)
2 Eigelb oder 1 Eigelb und
1 Eßl. Maizena
1–2 Eßl. Zucker
Vanille

683. Karamelsauce

für 4 Personen

Den Zucker in einer Messingpfanne nicht zu dunkel bräunen * Mit etwas Wasser ablöschen, mit der Milch auffüllen und aufkochen * Das angerührte Maizena unter Rühren zugeben und etwa 3 Minuten kochen lassen * Mit Vanille abschmecken und mit dem Eigelb legieren * Nach dem Erkalten den Eierschnee unterziehen

2 Tassen Milch
1 Eßl. Maizena
1 Ei
3–4 Eßl. Zucker
Vanille

684. Schokoladensauce

für 2 Personen

Das Eigelb mit den übrigen Zutaten verquirlen und im Wasserbad dick schlagen * Nach dem Erkalten den steifgeschlagenen Eierschnee unterziehen

1 Tasse Milch
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. Kakao
oder gerieb. Schokolade
1 Ei

für 2 Personen

685. Schokoladensauce zu Birnen „Hélène"

2 Eßl. Kakao, 3 Eßl. Zucker
Vanille
1 Teel. Maizena
1 Tasse Wasser
2 Eßl. süßer Rahm oder
1 Teel. Butter

Den Kakao mit dem Zucker, der Vanille und Wasser anrühren und zum Kochen bringen * Das angerührte Maizena unter Rühren zugeben und noch etwa 3 Minuten kochen lassen * Vom Feuer nehmen und den Rahm oder die Butter unterrühren (Seite 256/257)

für 3 Personen

686. Arraksauce

1 Tasse Weißwein
1 Gläschen Arrak
2 Eier
3–4 Eßl. Zucker

Den Wein, die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen auf kleinem Feuer oder im Wasserbad dick und schaumig schlagen * Den Arrak zugießen und noch gut durchschlagen

für 4 Personen

687. Fruchtsauce

250 g Früchte
2 Tassen Wasser
½–1 Tasse Zucker
1 Eßl. Maizena

Die Früchte mit dem Wasser und Zucker kochen und durch ein Sieb streichen * Das Maizena mit Wasser oder Wein glattrühren und unter Rühren dem kochenden Fruchtsaft zusetzen * Einige Minuten gut durchkochen und vom Feuer nehmen * Statt frischer Früchte kann auch Fruchtsirup – bei entsprechend weniger Zucker – verwendet werden

für 4 Personen

688. Weinsauce

1 Tasse Weißwein
2 Eier
1 Eigelb
3 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Schale
½ Zitrone, Saft

Alle Zutaten zusammen in einer Messingpfanne oder einem unverletzten Emailletopf auf kleiner Flamme mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist * Nur bis zum Kochen kommen lassen, keinesfalls längere Zeit kochen * Heiß oder kalt servieren

689. Aprikosensauce

für 2 Personen

Die reifen Früchte durch ein Sieb streichen * Mit dem Zucker und Wasser verrühren und kochen, bis die Sauce bündig ist * Vor dem Anrichten das Kirschwasser untermischen

250 g Aprikosen
2 Eßl. Wasser
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. Kirschwasser

690. Zitronensauce

für 4 Personen

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und die Eigelb zugeben * Mit dem Zitronensaft und dem Wasser im Wasserbad dickschlagen * Vom Feuer nehmen und die Zitronenschale untermengen

3 Eßl. Butter
1 Tasse Zucker
3 Eigelb
3 Eßl. Wasser
3 Eßl. Zitronensaft
1/3 Teel. gerieb. Zitr.-Schale

691. Cremesauce

für 4 Personen

Die Butter schaumig schlagen und den Zucker unter Schlagen beigeben * Die warme Milch und den Wein tropfenweise zugeben * Mit Vanillezucker abschmecken

1/4 Tasse Butter
3/4 Tasse Puderzucker
2 Eßl. Milch, 2 Eßl. Weißwein
1 Teel. Vanillezucker

692. Sabayonsauce

für 2 Personen

Alle Zutaten vermengen und im Wasserbad zu einer Creme abrühren * Noch warm zu gefüllten Birnen oder gebackenen Cremeschnitten geben

2 Eigelb
2 Eßl. Puderzucker
2 Likörgläser Cherry, Madeira oder Likör

693. Santa Monikasauce

für 4 Personen

Die Butter schaumig schlagen * Das Mehl und den Zucker zurühren * Die abgekochte, kalte Milch mit dem Eigelb verquirlen und langsam zugeben * Auf schwachem Feuer etwa 3 Minuten kochen * Das Bananenmark und den steif geschlagenen Rahm nach dem Abkühlen untermengen

1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1/4 Tasse Zucker
1/2 Tasse Milch
1 Eigelb
1 Banane
1 Prise Salz
1/2 Tasse süßer Rahm

für 6 Personen

694. Yankeesauce

½ Tasse Butter
1 Tasse Puderzucker
1 Eßl. Maizena
1 Tasse Wasser
1 Teel. Essig
½ Teel. Vanillezucker

Die Butter schaumig schlagen und den Zucker unter Schlagen beigeben * Das mit 2 Eßlöffeln kalten Wassers angerührte Maizena zurühren * 1 Tasse kochenden Wassers langsam zugeben * Auf kleinem Feuer bis knapp zum Kochen bringen * Vom Feuer nehmen und schaumig schlagen, dabei mit dem Essig und dem Vanillezucker abschmecken

695. Mandelgelee

für 3 Personen

2 Tassen Milch
½ Tasse Mandeln
7 Eßl. Zucker
9 Blatt weiße Gelatine

Die Mandeln brühen, schälen, trocknen und durch die Mandelmühle treiben * Mit dem Zucker und der Milch zum Kochen bringen * Die aufgelöste Gelatine untermischen * In eine Form schütten und auf Eis erstarren lassen * Nach Belieben vor dem Anrichten stürzen

696. ★ Milchgelee

für 3 Personen

2 Tassen Milch
4 Eßl. Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote oder Vanillezucker

Die Milch mit der Vanille aufkochen, vom Feuer nehmen und einige Zeit ziehen lassen * Die aufgelöste Gelatine und den Zucker zugeben und unter Rühren wieder zum Kochen bringen * Durch ein Sieb in eine ausgespülte Form schütten und auf Eis erstarren lassen * Nach Belieben vor dem Anrichten stürzen

697. Orangen- oder Zitronongelee

für 2 Personen

2 Orangen, Saft
1 Orange, Schale
oder 2 Zitronen, Saft
½ Zitrone, Schale
1 Tasse Wein od. Wasser
3 Eßl. Zucker
8 Blatt weiße Gelatine

Den Orangensaft mit dem Wein oder Wasser zu ½ l auffüllen * Die geriebene Orangenschale und den Zucker zugeben und zum Kochen bringen * Vom Feuer nehmen, die aufgelöste Gelatine untermischen * Abgekühlt in eine Glasschale füllen und erstarren lassen * Mit Schlagrahm oder Vanillesauce anrichten * Nach Belieben vor dem Anrichten stürzen

698. ★ Weingelee

für 2 Personen

½ Tasse Weiß- od. Rotwein
½ Tasse Wasser
2 Eßl. Zucker
1 Teel. Zitronensaft
4 Blatt weiße Gelatine

Den Wein mit dem Wasser, dem Zucker und Zitronensaft aufkochen * Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und die aufgelöste Gelatine zugeben * In eine ausgespülte Form gießen und kaltstellen * Nach Belieben vor Gebrauch stürzen * (Seite 272)

Beigabe: Vanillesauce

für 2 Personen

699. Gelee-Walnüsse

1 Tasse Wasser
¾ Tasse Zucker
½ Tasse Sherrywein
½ Tasse Orangensaft
3 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. gekörnte Gelatine
Walnußkerne

Die ersten 6 Zutaten vermengen und aufkochen * Die aufgelöste Gelatine zugeben * Mit der Hälfte der Mischung den Boden einer flachen Schüssel bedecken * Wenn es beinahe fest ist, in Abständen von 2½ cm Walnußhälften legen * Mit dem Rest flüssigen Gelees bedecken * Erstarren lassen und in gefällige Stücke schneiden * Mit gesüßtem Schlagrahm servieren

für 4 Personen

700. ★ Geleefrüchte

1 kg Kompott- oder Beerenfrüchte
Wein
Zucker
8 Blatt rote Gelatine
2 Eßl. Kirschwasser

Die Kompottfrüchte auf einem Sieb abtropfen lassen, bei Beerenobst die Hälfte der Früchte zu Saft pressen * Den Saft mit Wein zu ½ l auffüllen * Nach Geschmack süßen, zum Kochen bringen und die aufgelöste Gelatine untermengen * Die Früchte in eine Glasschale ordnen, mit dem Kirschwasser besprengen und mit der Geleemasse begießen * Zum Erstarren einige Stunden kaltstellen * Nach Belieben vor dem Anrichten stürzen

Beigabe: Frischer, süßer Rahm, Schlagrahm *oder* Vanillesauce

für 3 Personen

701. „Darling"

8 Eßl. Johannisbeergelee
3 Blatt rote Gelatine
4 Eiweiß
½ Tasse Schlagrahm

Das Gelee verrühren und mit der aufgelösten Gelatine vermengen * Den steifgeschlagenen Eierschnee unterziehen * Zum Erstarren kaltstellen * Mit dem Schlagrahm verzieren

für 4 Personen

702. Erdbeeren Elizabeth

500 g Erdbeeren
6–7 Eßl. Zucker
2 Eßl. Kognak
5 Blatt weiße Gelatine
2 Tassen Schlagrahm

Die Erdbeeren durch ein Sieb streichen und mit dem Zucker und Kognak vermengen * Die aufgelöste Gelatine und zuletzt den steifen, gekühlten Schlagrahm unterziehen * Kaltstellen und erstarren lassen * Stürzen und mit etwas Schlagrahm und einigen ganzen Erdbeeren verzieren

703. ★ Rote Grütze

für 4 Personen

125 g Himbeeren
250 g Johannisbeeren
6–7 Eßl. Zucker
8 Eßl. Maizena oder
8 Blatt rote Gelatine

Die Früchte mit ½ l Wasser oder Wein kurz aufkochen und durch ein feines Sieb schütten * Den Saft mit dem Zucker wieder zum Kochen bringen, das mit etwas Saft angerührte Maizena unter Rühren einlaufen lassen und etwa 3 Minuten kochen * Bei Verwendung von Gelatine diese aufgelöst der heißen Flüssigkeit zusetzen * In eine kalt ausgespülte Form gießen und nach dem Erkalten stürzen * (Seite 272)

Beigabe: Vanillesauce *oder* Schlagrahm

704. ★ Haferflockenspeise

für 4 Personen

10 Eßl. Haferflocken
1 Tasse Milch
3 Eßl. Zucker
Vanillezucker oder
½ Zitronenschale
4 Blatt weiße Gelatine
1 Eßl. Korinthen

Die Haferflocken mit 1 Tasse kochenden Wassers übergießen und über Nacht stehen lassen * Die Milch mit dem Zucker und der Vanille oder der geriebenen Zitronenschale aufkochen * Mit der aufgelösten Gelatine, den Korinthen und Haferflocken vermischen * Etwas abkühlen lassen, in eine Glasschale füllen und kaltstellen

Beigabe: Fruchtsauce

705. ★ Mandelflammeri

für 2 Personen

1 Tasse Milch
1–2 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
2 Eßl. Maizena
1 Ei
1 Eßl. geschälte, geriebene Mandeln
(oder Essenz)

Das Maizena mit etwas Milch glattrühren * Die restliche Milch mit dem Zucker, Salz und den Mandeln zum Kochen bringen * Das angerührte Maizena zugeben und unter Rühren etwa 3 Minuten kochen lassen * Vom Feuer nehmen, die Butter und das Eigelb unterrühren und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine mit Wasser ausgespülte Form gießen und kaltstellen * Nach dem Erstarren stürzen

Beigabe: Fruchtsaft *oder* Schokoladesauce

für 4 Personen

706. ★ Flammeri mit Ei

2 Tassen Milch
5 Eßl. Maizena
3 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
1—2 Eier
Vanille-, Mandel-, Kaffee- oder Schokolade-Aroma

Das Maizena mit etwas kalter Milch anrühren * Die restliche Milch mit dem Zucker und Salz zum Kochen bringen * Das angerührte Maizena einlaufen lassen und unter Rühren etwa 3 Minuten kochen * Vom Feuer nehmen, vorsichtig mit dem Eigelb legieren, das Aroma unterrühren und nach Belieben ein Stückchen Butter zugeben * Den steifen Eierschnee unterziehen * In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gießen und kaltstellen * Vor dem Anrichten stürzen

Beigabe: Zu Schokolade- und Kaffeeflammeri: Vanillesauce; zu Mandel- und Vanilleflammeri: Schokoladesauce

für 3 Personen

707. ★ Grießflammeri

2 Tassen Milch
3 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
5 Eßl. Grieß
½ Zitronenschale
1 Eßl. Rosinen
1 Teel. Zitronat
1 Ei

Die Milch mit dem Zucker und Salz erwärmen * Den Grieß einstreuen und unter Rühren etwa 10 Minuten kochen * Die geriebene Zitronenschale, die Rosinen und das feingehackte Zitronat untermengen * Vom Feuer nehmen, mit dem Eigelb legieren und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen

Beigabe: Fruchtsauce

für 4 Personen

708. Schokoladeflammeri

2 Tassen Milch
4 Eßl. Kakao
4 Eßl. Maizena
4 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Den Kakao mit dem Maizena in etwas kalter Milch anrühren * Die restliche Milch mit dem Zucker und Salz zum Kochen bringen * Maizena und Kakao einlaufen lassen und unter Rühren in etwa 3 Minuten dickkochen * Vom Feuer nehmen, mit dem Eigelb legieren und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine kalt ausgespülte Form füllen, nach dem Erstarren stürzen

Beigabe: Vanillesauce

709. ★ Grießpudding ohne Milch

für 4 Personen

4 Tassen Wasser
10 Eßl. Grieß
8 Eßl. Zucker
2 Zitronen, Saft
½ Zitrone, Schale

Das Wasser mit dem Zitronensaft, der geriebenen Zitronenschale und dem Zucker aufkochen * Den Grieß einstreuen und unter Rühren garkochen * In eine große Schüssel schütten und mit dem Schneebesen schaumig schlagen * In eine kalt ausgespülte Form füllen * Nach dem Erkalten stürzen

Beigabe: Kompott

710. Eierpudding

für 6 Personen

3 Tassen Milch
1 Tasse Mehl
6 Eßl. Zucker
4—5 Eßl. Butter
1 Zitrone, Schale
oder Vanille
6 Eier

Das Mehl mit 1 Tasse kalter Milch anrühren * Die restliche Milch mit dem Zucker und der Butter aufkochen * Das angerührte Mehl und die geriebene Zitronenschale oder Vanille zugeben * Unter Rühren kochen, bis sich der dicke Brei vom Topf löst * Nach dem Erkalten die Eigelb nach und nach unterrühren, den Eierschnee lose unterziehen * In eine gefettete, mit Weckbröseln ausgestreute Form füllen und im Wasserbad 1 Stunde kochen

Beigabe: Vanille- *oder* Orangesauce

711. Semmelpudding

für 4 Personen

6 Brötchen
2 Tassen Milch
1—2 Eier
3—4 Eßl. Zucker
1—2 Eßl. Sultaninen
½ Zitrone, Schale
1 Eßl. gehackte Mandeln

Die Brötchen in Würfel schneiden * Die Milch, die Eier und den Zucker verrühren, darübergießen und gut eindringen lassen * Mit den gewaschenen Sultaninen, der geriebenen Zitronenschale und den gehackten Mandeln vermengen * Die Masse in eine mit Butter und Weckmehl zugerichtete Form füllen, diese gut verschließen und im Wasserbad 1 Stunde kochen * Den Pudding stürzen und warm reichen

Beigabe: Chaudeau-, Vanille- *oder* Fruchtsauce

für 4 Personen

712. Reispudding

½ Tasse Reis
2 Tassen Milch
1 Prise Salz
1 Stückchen Vanilleschote
2 Eßl. Butter
1–2 Eier
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. gehacktes Zitronat

Den Reis waschen und in der Milch mit Vanille und etwas Salz weichkochen * Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den Zucker zugeben * Mit dem erkalteten Reis und dem Zitronat vermengen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Form füllen, diese gut schließen und 1 Stunde im Wasserbad kochen * Stürzen und warm reichen

Beigabe: Himbeersaft *oder* Aprikosensauce

für 4 Personen

713. Grießpudding

2 Tassen Milch
1 Teel. Salz
1 Tasse Grieß
2 Eßl. Butter
3 Eier
4 Eßl. Zucker
1 Tasse Mandeln
½ Zitrone, Schale

Die Milch mit dem Salz erwärmen * Den Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen * Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den Zucker zugeben und mit dem erkalteten Grießbrei vermengen * Die geschälten, gehackten Mandeln, die geriebene Zitronenschale und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine vorbereitete Form füllen und im Wasserbad 1 Stunde kochen * Stürzen und warm reichen

Beigabe: Fruchtsaft

für 4 Personen

714. Biskuitpudding à la Claire

4 Eier
7 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Saft
1 Tasse Mehl
½ Zitrone, Schale

Die Eigelb, den Zucker und Zitronensaft schaumig rühren * Das gesiebte Mehl und die geriebene Zitronenschale untermengen * Den Eierschnee lose unterziehen * In eine vorgerichtete, mit Bröseln ausgestreute Form füllen und im Wasserbad 30 Minuten kochen oder wie einen Auflauf im Ofen backen * Warm servieren

Beigabe: Chaudeau- *oder* Fruchtsauce

für 4 Personen

715. Zitronenpudding

Zitronenmischung:
3 Eßl. Zitronensaft
1 Zitronenschale
¼ Tasse Butter
1 Tasse Zucker
3 Eier

Den Zitronensaft, die geriebene Schale und die Butter 2 Minuten zusammen kochen * Die leicht geschlagenen Eier und den Zucker zugeben * Dick kochen und abkühlen lassen * Das Brot

mit der Zitronenmischung vermengen und in eine mit Butter bestrichene Form füllen * Die Eier leicht schlagen, den Zucker, das Salz und die Milch zugeben * Seihen, die geriebene Zitronenschale beifügen und die Mischung über die Puddingmasse gießen * Zugedeckt im Wasserbad eine Stunde kochen

8 dünne Scheiben Weißbrot
1 Tasse Milch
3 Eßl. Zucker
2 Eier
1 Zitrone, Schale
1 Prise Salz

716. Kabinettpudding

für 4 Personen

Die Rührkuchenscheiben mit Marmelade bestreichen * Je 2 aufeinandersetzen und in Würfel schneiden * In eine vorgerichtete Form füllen * Die Eier mit der Milch, der Vanille und dem Zucker verquirlt über die Kuchenwürfel gießen * Die Form schließen und im Wasserbad 40 Minuten kochen * Stürzen und warm reichen

Beigabe: Vanille- *oder* Chaudeausauce

300 g Biskuit oder Rührkuchen
Himbeer- oder Aprikosenmarmelade
3 Eier
1 Tasse Milch
Vanille
2 Eßl. Zucker

717. ★ Brotpudding

für 4 Personen

Das Brot in kleine Stücke teilen * Die Milch mit dem Zucker süßen, darübergießen und etwa 1 Stunde ziehen lassen * Die zerlassene Butter, das Mehl, die Rosinen und Gewürze zugeben und alles gut vermengen * In eine zugerichtete Gugelhopfform füllen und im Wasserbad zugedeckt etwa 20 Minuten kochen * Stürzen, mit Rum beträufeln und mit Zucker bestreuen

Beigabe: Chaudeau-, Frucht- *oder* Vanillesauce

250 g Weißbrot
250 g Schwarzbrot
3 Tassen Milch
6 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. Rosinen, 3 Eßl. Zitronat
1 Tasse geh. Mandeln od. Mandelöl
2 Eßl. Arrak oder Rum

718. Cottage Pudding

für 6 Personen

Die Butter schaumig schlagen * Nach und nach den Zucker und die Eier zurühren * Das mit dem Backpulver und Salz gemischte Mehl abwechselnd mit der Milch beifügen * In eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform füllen * Etwa 35 Minuten im Ofen backen * Warm mit Vanillesauce servieren

¼ Tasse Butter
⅔ Tasse Zucker
2 Eier
1 Tasse Milch
2¼ Tassen Mehl
4 Teel. Backpulver
½ Teel. Salz

für 4 Personen

719. Präsidentenpudding

300 g Zwieback oder Hefenkranz
1 Tasse Milch
4–5 Eßl. Butter
2–3 Eier
6 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Schale
½ Zitrone, Saft
1 Messerspitze Zimt
1 Eßl. gehacktes Zitronat
1 Tasse Rosinen
1½ Tassen Mandeln

Den Zwieback oder Hefenkranz in der Milch einweichen * Die Butter schaumig rühren, die Eigelb, den Zucker, die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft abwechselnd zugeben * Mit der Kuchenmasse verrühren * Die Gewürze, die Rosinen und die geschälten, gehackten Mandeln zugeben und den Eierschnee lose unterziehen * In eine vorbereitete Form füllen und verschlossen im Wasserbad 30 Minuten kochen oder als Auflauf im Ofen backen * Warm reichen

Beigabe: Chaudeau-, Vanille- *oder* Fruchtsauce

für 4 Personen

720. Schokoladepudding

10 Eßl. Schokolade- oder 5 Eßl. Kakaopulver
2 Tassen Milch
3 Eßl. Butter
Vanille
1¼ Tassen Mehl
6 Eßl. Zucker
4 Eier

Die Schokolade oder den Kakao mit etwas Milch anrühren * Die restliche Milch mit der Butter und Vanille zum Kochen bringen * Die Schokolade und das Mehl zugeben, und zu einem Kloß abrühren * Abkühlen lassen, nach und nach den Zucker und die Eigelb zugeben und 20 Minuten rühren * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine vorgerichtete Puddingform füllen und verschlossen 1 Stunde im Wasserbad kochen * Stürzen und warm reichen

Beigabe: Vanillesauce

für 6 Personen

721. Hefepudding

2 Tassen Mehl
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. Butter
1 Ei
10 g Hefe
5 Eßl. Milch
½ Zitrone, Schale
Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig arbeiten und kneten, bis er Blasen wirft * In eine vorgerichtete Puddingform füllen und gehen lassen, bis der Teig nochmal so groß geworden ist * Die Form schließen und im Wasserbad 1 Stunde kochen * Stürzen und warm reichen

Beigabe: Vanille- *oder* Fruchtsauce

722. Kirschpudding

für 4 Personen

Den Zwieback oder das Weckmehl mit der Milch übergießen * Den Zucker und das Eigelb schaumig rühren, mit den gehackten Mandeln und dem Zimt zu der Zwiebackmasse geben * Das mit etwas Mehl vermengte Backpulver und die entstielten Kirschen zugeben * Den Eierschnee lose unterziehen * In einer vorgerichteten Form 1½ Stunden im Wasserbad kochen

Beigabe: Vanillesauce

250 g Zwieback oder Weckmehl
2 Tassen Milch
4 Eßl. Zucker
1–2 Eier
3 Eßl. gehackte Mandeln
1 Messerspitze Zimt
½ Päckchen Backpulver
500 g Kirschen

723. Bananenpudding

für 6 Personen

Die Milch kochen und über die Brösel gießen * Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen und darnach durch ein Sieb drücken * Das Bananenfleisch schaumig schlagen, den Zucker, Salz, Zitronensaft, Vanille und die leicht geschlagenen Eier zugeben * Mit der Bröselmasse vermengen * In mit Butter bestrichene Einzelformen geben und in ein Gefäß mit heißem Wasser stellen * Im Ofen backen, bis sie fest sind * Aus dem Ofen genommen 5 Minuten stehen lassen, dann herausstülpen

Beigabe: Sabayonsauce

2 Tassen Milch
1 Tasse Weckbrösel
½ Tasse Bananenfleisch
¼ Tasse Zucker
¼ Teel. Salz
½ Eßl. Zitronensaft
1 Teel. Vanille
3 Eier

724. Norwegischer Pflaumenpudding

für 6 Personen

Die Pflaumen waschen und 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen * Im Einweichwasser kochen und das Fleisch von den Steinen lösen * Den Zucker, Salz, Zimt, Pflaumenwasser, Fruchtfleisch und das kochende Wasser zugeben und zusammen 10 Minuten langsam kochen * Das angerührte Maizena zugießen und 5 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen * Den Zimt herausnehmen und den Zitronensaft zugeben * In eine mit kaltem Wasser gespülte Form gießen und erstarren lassen * Mit süßem Rahm servieren

250 g Backpflaumen
2 Tassen kaltes Wasser
1 Tasse Zucker
⅛ Teel. Salz
2½ cm Zimtstange
1⅓ Tassen kochendes Wasser
⅓ Tasse Maizena
1 Eßl. Zitronensaft

für 4 Personen

725. Dattelpudding

3 Brötchen
1 Tasse Milch
3 Eßl. Butter
½ Tasse Zucker
4 Eier
3 Eßl. geh. Walnüsse
6 Eßl. gerieb. Mandeln
200 g Datteln

Die Brötchen in der heißen Milch einweichen und gut ausdrücken, nach Bedarf noch auf dem Feuer trocken dämpfen * Die Butter schaumig rühren * Mit dem Zucker, dem Eigelb, den Nüssen, Mandeln und feingeschnittenen Datteln zu den Brötchen geben und alles gut vermengen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine vorgerichtete Form füllen und verschlossen 1 Stunde im Wasserbad kochen * Stürzen und warm reichen

Beigabe: Vanille- *oder* Arraksauce

für 6 Personen

726. Plumpudding

125 g Nierenfett
½ Teel. Salz
4 Eier
3 Eßl. Rum
¼ Tasse Wein oder Grapefruit-Saft
2 Äpfel
100 g Zwiebackmehl
100 g Mehl
1 Tasse Milch
100 g gehackte Mandeln
150 g kleingeschn. Feigen
150 g Rosinen
6 Eßl. Zucker
65 g gehacktes Zitronat
½ Zitrone, Saft und Schale
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Messerspitze Muskat

Das Nierenfett enthäuten und fein verwiegen * Die Eier mit dem Rum, dem Wein oder Saft verquirlen * Die Äpfel schälen und raspeln * Zusammen mit den übrigen Zutaten gut vermengen * Eine Puddingform zurichten und die Masse einfüllen * Im Wasserbad 6 Stunden langsam ziehend kochen * Stürzen, noch warm mit Rum begießen, dick mit Zucker bestreuen und brennend anrichten

Beigabe: Rum- *oder* Chaudeausauce

727. Schlagrahm

für 4 Personen

Den süßen, dicken, gekühlten Rahm mit dem Schneebesen in einer auf Eis gestellten Schüssel oder an einem kalten Ort so lange in einer Richtung schlagen, bis er steif wird * Mit dem Zucker und Vanillezucker abschmecken und nochmals kurz schlagen * In eine Glasschale füllen, nach Belieben ein Muster aufspritzen und kühlstellen * (Seite 273)

2 Tassen süßer Rahm
2 Eßl. Zucker
1 Messerspitze Vanillezucker

728. ★ Falscher Schlagrahm (zur Bereitung von Cremes)

für 4 Personen

Das Mehl und den Zucker mit dem Wasser anrühren und unter Rühren auf kleiner Flamme zum Kochen bringen * Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben, dann vom Feuer nehmen * Die Masse steif schlagen

2 Tassen Wasser
2 Eßl. Mehl
8 Eßl. Zucker
3 Blatt weiße Gelatine

729. ★ Schlagrahm mit Schokolade

für 4 Personen

Die Schokolade fein reiben und unter den leicht gesüßten und durchgekühlten Schlagrahm mengen

Beigabe: Kleingebäck

2 Tassen Schlagrahm
1 Tafel Schokolade

730. Aprikosen Chantilly

für 4 Personen

Die Früchte abtropfen lassen und in eine Schale häufen * Den Saft noch etwas dickkochen * Maraschino untermengen und über die Früchte gießen * Unter den Schlagrahm zerbröckelte Makronen mengen * Die Früchte damit bedecken * Werden frische Früchte genommen, diese geschält und halbiert in Läuterzucker weichkochen * Auf dieselbe Weise können auch Birnen bereitet werden * Unter die Sahne werden gekochte Haselnüsse genommen

1 Dose Aprikosen
1 Gläschen Maraschino
3 Tassen Schlagsahne
einige Makronen

für 4 Personen

731. Erdbeeren mit Schlagrahm*

500 g frische Erdbeeren
Makronen oder Biskuits
2 Tassen Schlagrahm
4 Eßl. Zucker

In eine Glasschale abwechselnd Gebäck und Erdbeeren häufen * Den Zucker mit 3 Eßlöffeln Wasser und einigen Erdbeeren aufkochen und durch ein Sieb streichen * Nach dem Erkalten unter den steifen, gut gekühlten Schlagrahm ziehen * Auf die Erdbeeren häufen und anrichten

* An Stelle von Erdbeeren können auch Kompottfrüchte wie z. B. Aprikosen, Pfirsiche *oder* Sauerkirschen verwendet werden

für 6 Personen

732. Ananas mit Schlagrahm

1 Ananas
1 Glas Kirschwasser oder Maraschino
3 Tassen Schlagrahm
Puderzucker

Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden * Das Kirschwasser oder den Maraschino darüber träufeln und 1 Stunde ziehen lassen * Mit dem gekühlten Schlagrahm vermengen und mit Puderzucker und dem abgetropften Saft oder Likör abschmecken * 1 Stunde auf Eis stellen und servieren oder die gekühlte Masse in die ausgehöhlte Ananasschale füllen und so zu Tisch geben

Beigabe: Kleingebäck *oder* Waffeln

für 4 Personen

733. Pfirsich mit Schlagrahm

4 Pfirsiche
Kirschwasser
½ Tasse Weißwein
4 Eßl. Lauterzucker
1 Tasse Schlagrahm

Die gut ausgereiften Pfirsiche schälen und durch ein Haarsieb streichen * Mit etwas Kirschwasser, dem Wein und Läuterzucker abschmecken * Den steifen gekühlten, ungezuckerten Schlagrahm untermengen * In Gläser füllen und bis zum Gebrauch auf Eis oder in den Kühlschrank stellen * Mit Pfirsichstücken und gesüßtem Schlagrahm garniert anrichten

Beigabe: Kleingebäck

für 2 Personen

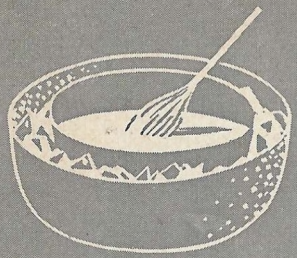
734. Schokoladeschnee

4 Eiweiß
4 Eßl. Schokolade
8—10 Eßl. Puderzucker

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Mit dem gesiebten Puderzucker und der feingeriebenen oder geschmolzenen Schokolade vermengen

→

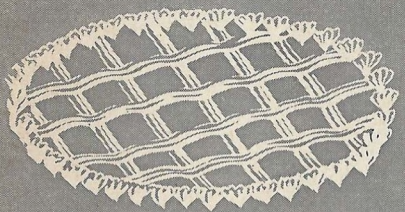
Reis Trautmannsdorff (Nr. 745),
Weingelee (Nr. 698), Rote Grütze (Nr. 703)



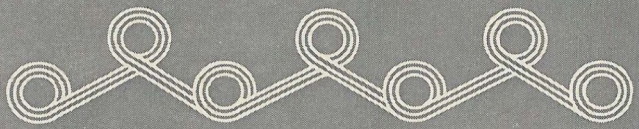
1a

1b

1c



2a



2b

Schlagrahm (Nr. 727)

1a. Der Rahm wird zum Steifschlagen auf Eis gestellt
1b. Spritztüte zum Aufspritzen von Schlagrahm und Creme
1c. Praktische Backspritze zum Aufspritzen von Cremes auf Crakers und Canapés

Buttercremetorte (Nr. 1080)

2a. Wie ein Gittermuster aufgespritzt wird
2b. Muster zum Spritzen eines Tortenrandes

735. Bananenschnee

für 2 Personen

2 Bananen
1 Eiweiß
2–3 Eßl. Zucker
1 Teel. Zitronensaft
1 Eßl. gehackte Nüsse

Die Bananen mit der Schale der Länge nach halbieren * Die Früchte herausnehmen und mit einer silbernen Gabel zerdrücken * Mit dem Zitronensaft und Zucker schaumig schlagen * Den steifen Eierschnee unterziehen * Die Masse wieder in die Schalen füllen und mit gehackten Nüssen bestreuen

736. ★ Apfelschnee

für 4 Personen

500 g Äpfel
4 Eßl. Zucker
1–2 Eiweiß
1 Eßl. Zitronensaft

Die Äpfel ungeschält mit wenig Wasser in einer Kasserolle oder in der Röhre braten * Durch ein Haarsieb streichen und mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren * Den steifen Eierschnee unterziehen * Die Schüssel auf Eis stellen und rühren, bis die Masse nicht mehr vom Löffel läuft * Auf einer Platte erhöht anrichten und mit Buttergebäck oder Makronen umlegen

737. Himbeerschnee

für 2 Personen

250 g frische Himbeeren
6–7 Eßl. Zucker
1–2 Eiweiß
1 Teel. Zitronensaft
(oder 1 Eßl. Wein)

Die Himbeeren durch ein Sieb streichen * Mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren * Den Eierschnee unterziehen * Auf Eis gestellt rühren, bis die Masse nicht mehr vom Löffel läuft
Beigabe: Kleingebäck

738. Schnee-Eier

für 2 Personen

2 Tassen Milch
3 Eßl. Zucker
2 Eier
Vanille
1 Teel. Maizena

Die Milch mit 2 Eßlöffeln Zucker zum Kochen bringen * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den Rest des Zuckers daruntermischen * Mit einem Löffel Klöße abstechen und in die siedende Milch einlegen * Auf ganz schwachem Feuer 2 Minuten ziehen lassen * Die Klöße herausnehmen und in eine Glasschale legen * Das Maizena und die Eigelb mit etwas kalter Milch

verrühren, in die kochende Milch einlaufen lassen und etwa 3 Minuten unter Rühren kochen * Mit Vanille würzen, vom Feuer nehmen und von Zeit zu Zeit rühren, bis die Milch abgekühlt ist * Erkaltet über die Schnee-Eier gießen

für 4 Personen

739. Orangenbiskuit

3—4 Orangen
1 Tasse Weißwein
5 Eßl. Zucker
2 Eßl. Maizena
3—4 Eier
Biskuits

2—3 Orangen schälen, in Scheiben schneiden und entkernen * Mit etwas Zucker bestreut 30 Minuten ziehen lassen, nach Belieben 1 Gläschen Kognak darübergießen * Auf ein Sieb zum Abtropfen schütten, den abfließenden Saft mit dem Wein und dem Saft von 1 Orange mischen * Das mit etwas Wein angerührte Maizena, den Zucker und die Eigelb beigeben * Unter Rühren zum Kochen bringen * Eine Puddingform mit Butter ausstreichen, mit Biskuits auslegen und die Orangencreme einfüllen * Im Wasserbad 30 Minuten langsam kochen * Nach dem Erkalten stürzen und mit Orangenscheiben belegen

für 4 Personen

740. Grapefruitbiskuit

2 Grapefruits
1 Orange
Würfelzucker
2 Tassen süßer Rahm
Biskuits

Die Schale der Orange und einer Grapefruit mit Würfelzucker abreiben * Den Saft aller Früchte vermengen * Den Zucker zerstoßen, mit dem Rahm und Saft vermengen * Über die Biskuits in eine Schüssel füllen und 3 Stunden kaltstellen

für 4 Personen

741. Biskuit Charlotte

Vanille-Creme Nr. 769
10 Löffelbiskuits
3 Eßl. Arrak
4 Eßl. Weißwein
Öl
Schokolade-Glasur Nr. 1075

Unter die warme Vanillecreme den Arrak mischen * Eine Form mit Öl ausstreichen, mit in Arrak eingeweichten Biskuits belegen * Die Creme darüberfüllen und kühl stellen * Nach dem Erstarren stürzen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Schlagrahm garnieren

742. Biskuit Lisette

für 4 Personen

Biskuits
½ Tasse Butter
¾ Tasse Puderzucker
2 Eßl. Kaffee-Extrakt
2 Eigelb
50 g Schokolade

Eine glatte Puddingform mit etwas Butter ausstreichen und mit Biskuits auslegen * Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eigelb 20 Minuten mitrühren, dann den Kaffee-Extrakt zugeben * Abwechselnd Creme und Biskuits in die Form füllen * Auf Eis stellen und 1 Stunde vor dem Anrichten in heißes Wasser tauchen und stürzen * Die Schokolade mit etwas Wasser dickflüssig kochen und leicht abgekühlt über die Speise gießen * Mit gehackten Mandeln bestreuen und mit Schlagrahm verzieren * Bis zum Gebrauch kühl stellen

743. Biskuit Fanny

für 4 Personen

20 Löffelbiskuits
¾ Tasse Butter
3 Eigelb
4 Eßl. Mokka
5 Eßl. Puderzucker
Mandeln

Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den gesiebten Puderzucker abwechselnd unterrühren * Tropfenweise den kalten Kaffee-Extrakt zugeben und dick schaumig schlagen * Auf eine Glasplatte scheiterhaufenartig abwechselnd Creme und Biskuits häufen * Das Ganze mit Creme bestreichen, an den Seiten glattstreichen und mit Krokant- oder gerösteten Mandelsplittern bestreuen

744. Elsäßer Vanillespeise

für 4 Personen

20 Löffelbiskuits
6 Eßl. Butter
7 Eßl. Puderzucker
2—3 Eier
1 Tasse Mandeln
1 Tasse Milch
1 Päckchen Vanillezucker
½ Glas Arrak, Rum oder Aprikot
1 Tasse Schlagrahm

Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den gesiebten Zucker 30 Minuten mitrühren * Den Alkohol, die geriebenen Mandeln und den steifen Eierschnee daruntermischen * Die abgekochte Milch mit dem Vanillezucker mischen und die Biskuits damit beträufeln * Eine niedere glatte Form mit Butter ausstreichen * Abwechselnd Biskuits und Creme einfüllen, als letzte Lage Biskuits * Über Nacht auf Eis stellen, vor Gebrauch die Form kurz in warmes Wasser tauchen und stürzen * Mit Schlagrahm garnieren

für 4 Personen

745. Reis Trautmannsdorf

250 g Reis (Patna)
250 g Zucker
½ Vanilleschote
1 Tasse Milch
1 Tasse Sahne
8 Blatt weiße Gelatine
½ l Schlagsahne
1 Gl. Maraschino

Gewaschenen Reis in Milch und Sahne mit Zucker und Vanille langsam weich- und dickkochen * Vom Feuer nehmen und mit der aufgelösten Gelatine kaltrühren * Den steifen, mit Maraschino vermengten Schlagrahm unterziehen * In eine Ringform füllen und erstarren lassen * Auf eine Glasplatte stürzen und mit Pfirsichen, Aprikosen oder Sauerkirschen garnieren (Seite 272)

für 4 Personen

746. ★ Zitronenreis

½ Tasse Reis
2 Zitronen, Saft
½ Zitrone, Schale
4 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
Kompottfrüchte

Den Reis in 2 Tassen Wasser mit dem Zucker, dem Zitronensaft, der Zitronenschale und Salz weichkochen * In eine mit Wasser ausgespülte Ringform füllen und kaltstellen * Vor Gebrauch stürzen, in die Mitte das Kompott geben und den Saft gesondert dazu reichen

für 2 Personen

747. Gebackene Cremeschnitten

1 Tasse Milch
¼ Vanilleschote
3 Eigelb
1 Ei
4 Eßl. Puderzucker
3 Eßl. Mehl
1 Prise Salz
Weckbrösel
Sabayonsauce Nr. 692

Die Milch mit der Vanilleschote zum Kochen bringen und 5 Minuten ziehen lassen * ½ Ei und die Eigelb, den Zucker, das Mehl und Salz zu einem Teig verarbeiten * Nach und nach die kochende Vanillemilch unterrühren, auf kleiner Flamme eindicken * Die Masse auf eine gefettete Marmorplatte oder ein Blech gießen, 1 cm dick auslaufen und erkalten lassen * In kleine Vierecke schneiden und in dem geschlagenen ½ Ei und Weckbröseln wenden * In Butter herausbacken: die Schnitten sollen außen knusprig und innen cremig sein

Beigabe: Sabayonsauce

748. Geflammte Eierkuchen

für 4 Personen

Aus dem Mehl, der lauwarmen Milch, den Eiern und Salz einen guten Eierkuchenteig herstellen * Eine Pfanne mit Speck ausreiben und stark erhitzen, so daß sie fast trocken erscheint * Etwas Teig hineinschütten und Kuchen backen, die so dünn wie Papier sein sollen: auf jeder Seite nur ungefähr 1 Sekunde backen * Einige Stücke Zucker an Orangen- oder Zitronenschale abreiben, mit dem Wellholz zerdrücken und mit der gleichen Menge Butter in einer zweiten Pfanne zergehen lassen * Die Eierkuchen einzeln hineinlegen, wenden und zweimal zusammenlegen, so daß Viertel entstehen * Mit Kognak, Curaçao, Maraschino, Kümmel oder Chartreuse begießen und brennend auftragen

2 Tassen Mehl
Milch oder Wasser
2 Eier
1 Prise Salz
1 Speckschwarte oder Fett
2 Würfelzucker pro Kuchen
1 Orangen- oder Zitronenschale
Butter
1 Gläschen Likör

749. Apfel Charlotte

für 4 Personen

Die Hälfte der Butter zerlassen und die in Scheiben geschnittenen Brötchen damit beträufeln * Eine gebutterte Auflaufform damit auslegen * Die Äpfel schälen und grob raspeln * Mit Zitronensaft, Zimt, Zucker und Rosinen in der restlichen Butter weichdünsten * Abgekühlt in die ausgelegte Form füllen und mit Brotscheiben zudecken * 45 Minuten in der Röhre backen, stürzen und mit Zucker bestreut zu Tisch geben

4 Milchbrötchen
125 g Butter
1 kg Äpfel
1 Tasse Zucker
Rosinen
Zitronensaft
Zimt

750. ★ Gefüllte Äpfel

für 4 Personen

Die Äpfel — möglichst gleich große — schälen * Einen Deckel abschneiden, vorsichtig aushöhlen * Die Sultaninen, den Zucker, Zimt, die Weckbrösel und Nüsse vermengen * In die Äpfel zuerst haselnußgroße Butterstücke und dann die Nußmischung füllen * Mit den Deckeln abschließen und die Äpfel nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen * Mit Zucker bestreuen und mit Butterflöckchen belegen * Den Weißwein zugeben, zugedeckt in der Röhre gardünsten

1 kg Äpfel
4 Eßl. Sultaninen
3 Eßl. Zucker
1 Teel. Zimt
1 Eßl. Weckbrösel
4 Eßl. gehackte Nüsse oder Mandeln
2 Eßl. Butter
1 Tasse Weißwein

für 4 Personen

751. Biskuitäpfel

500 g Äpfel
3 Eßl. Zucker
3 Eßl. Mehl
3 Eier
½ Zitrone, Saft
½ Zitrone, Schale
Mandeln
1 Tasse Weißwein

Die Äpfel — möglichst kleine und gleich große — schälen und vom Kernhaus befreien * In eine gebutterte Auflaufform legen, etwas Wein und Zucker darübergeben * Zugedeckt im Backofen ½ gardünsten * Die Eigelb mit dem Zucker 15 Minuten rühren, den Zitronensaft, die Zitronenschale, das Mehl und zuletzt den Eierschnee daruntermengen * Die Masse über die Äpfel gießen, mit Mandelsplittern bestreuen und im Ofen fertigbacken

für 4 Personen

752. ★ Äpfel im „Schlafrock"

Mürbe- oder Blätterteig
Nr. 1031, 1026 aus 250 g Mehl
8 mürbe Äpfel
z. Fülle: 4 Eßl. geh. Mandeln
2 Eßl. Korinthen
2 Eßl. Zucker
2 Eßl. Weckbrösel
2 Eßl. Butter
1 Messerspitze Zimt

Die Äpfel schälen, etwas aushöhlen und das Kernhaus entfernen * Aus den angegebenen Zutaten eine Fülle herstellen * In jeden Apfel ein kleines Stückchen Butter und Fülle geben * Den Teig messerrückendick auswellen und in Vierecke schneiden * Die gezuckerten, gefüllten Äpfel auf die Teigstücke setzen und die vier Teigecken nach oben zusammennehmen * Auf einem gebutterten Blech mit Eigelb bepinselt etwa 30 Minuten backen * Mit Zucker bestreut anrichten

für 2 Personen

753. Gefüllte Birnen

2 Butterbirnen
Konfitüre
Zitronensaft
Sabayonsauce Nr. 692

Die Birnen schälen und vorsichtig aushöhlen * Mit Konfitüre füllen, auf eine Glasplatte legen und kühlstellen * Damit sie hell bleiben, leicht mit Zitronensaft beträufeln * Vor dem Anrichten mit der Sauce übergießen

für 4 Personen

754. Gebratene Birnen mit Schokoladensauce

4 Bartlettbirnen oder Dosenbirnen
4 Eßl. Butter
Schokoladensauce Nr. 684

Die Birnen schälen und der Länge nach in Viertel schneiden * In der Butter braten, bis sie braun sind * Auf eine Platte ordnen und mit Schokoladensauce servieren (Seite 256/257)

755. ★ Pfirsiche nach Genueser Art

für 2 Personen

Die Pfirsiche schälen, in dünne Schnitze schneiden und zuckern * In Portionsgläser füllen und mit Rotwein auffüllen

Beigabe: Kleingebäck

2 große, reife Pfirsiche
italienischer Rotwein
Zucker

756. Gefüllte Orangen

für 6 Personen

Von den Orangen (möglichst gleich große verwenden) ein Deckelchen abschneiden und sie vorsichtig mit einem silbernen Löffel aushöhlen * Die Eigelb 15 Minuten mit dem Zucker verrühren * Den Saft von 2 Orangen, die geriebene Schale, den Zitronensaft und die aufgelöste Gelatine vorsichtig dazugeben und zusammen dick und schaumig schlagen * Den geschlagenen, steifen Rahm oder den Eierschnee unterziehen * Die Creme in die Orangen füllen, mit Orangenschnitzen und Schlagrahm garnieren * Etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen (Seite 256/257)

Beigabe: Kleingebäck

6 Orangen
½ Orange, Schale
2 Eßl. Zitronensaft
5 Blatt weiße Gelatine
2–4 Eier
¾ Tasse Zucker
1 Tasse süßer Rahm
oder 4 Eiweiß
oder ½ Tasse Rahm und
2 Eiweiß

757. ★ Geflammte Pfirsiche

für 4 Personen

Die Pfirsiche schälen und in einer Kupferpfanne mit dem Kirschwasser übergießen * Auf kleiner Flamme erwärmen, dabei mit einer Gabel ständig in die Früchte stechen, bis der Alkohol zu brennen anfängt * Mit dem Zucker bestreuen und flammend servieren * Noch reizvoller ist es, die Pfirsiche bei Tisch auf der Spiritusflamme zu bereiten

4 Pfirsiche
1 Glas Kirschwasser
1 Eßl. Puderzucker

758. Schokoladeauflauf

für 4 Personen

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen * Vom Feuer genommen mit Zucker, Vanille, Salz und den Eidottern verrühren * Steifen Eierschnee leicht unterziehen * In eine geölte Auflaufform

125 g Schokolade-Couverture
2 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
1 Prise Salz
Öl

füllen und etwa 25 Minuten im heißen Rohr aufziehen * Gleich zu Tisch geben
Beigabe: Vanillesauce

für 4 Personen

759. ★ Biskuitauflauf

Löffelbiskuits
Erdbeeren
Himbeeren oder Konfitüre
1 Glas Rum
2–4 Eier
1 Eßl. Mehl
3 Eßl. Zucker

Eine gebutterte Auflaufform mit Biskuits oder Kuchenresten auslegen * Die Früchte zuckern, mit dem Rum besprengen und 5 Minuten ziehen lassen * Über die Biskuits füllen * Die übrigen Zutaten verquirlen, den Eierschnee unterziehen und über die Früchte gießen * 20—30 Minuten im Ofen zu schöner Farbe überbacken und sofort anrichten

für 6 Personen

760. Schokolade Soufflé

2 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
3/4 Tasse Milch
1 1/2 Riegel ungesüßte Schokolade
1/3 Tasse Zucker
2 Eßl. heißes Wasser
3 Eier
1/2 Teel. Vanille

Die Butter zergehen lassen * Das Mehl zugeben und unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugießen * Kochen, bis der Siedepunkt erreicht ist * Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen * Den Zucker und das Wasser zugeben und rühren, bis sie weich ist * Die beiden Mischungen zusammengeben * Die schaumig geschlagenen Eigelb beifügen * Abgekühlt die steif geschlagenen Eiweiß unterziehen und die Vanille zugeben * Auf eine mit Butter bestrichene Auflaufplatte häufen und 25 Minuten bei mäßiger Hitze backen
Beigabe: Cremesauce

für 2 Personen

761. Kastanienauflauf

1/4 Tasse Zucker
2 Eßl. Mehl
1 Tasse Kastanienpüree
1/2 Tasse Milch
3 Eiweiß

Den Zucker, das Mehl, das Kastanienpüree und die Milch vermengen * Unter fortwährendem Rühren 5 Minuten kochen * Vom Feuer nehmen und den steifen Eierschnee unterziehen *

In eine gebutterte Form geben und diese in ein Gefäß, mit heißem Wasser gefüllt, stellen * Im Ofen backen, bis es fest ist

Beigabe: Cremesauce

762. Nußauflauf

für 4 Personen

Das Mehl mit etwas Milch anrühren * Die restliche Milch mit der Butter und Salz zum Kochen bringen * Den Mehlbrei ein- und zu einem Kloß abrühren * Nach dem Erkalten die Eigelb, den Zucker und die gerösteten, fein gemahlenen Mandeln zugeben und alles gut vermengen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine zugerichtete Auflaufform füllen und etwa 1 Stunde backen * Warm zu Tisch geben

Beigabe: Vanille- *oder* Schokoladesauce

1 Tasse Mehl
1½ Tassen Milch
4–5 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
3–4 Eier
1 Tasse Mandeln oder Nußkerne

763. Himbeer Soufflé

für 4 Personen

Eine Crème Patissière herstellen und erkalten lassen * Die Himbeeren im eigenen Saft dünsten und durch ein Haarsieb drücken * Mit etwas Zucker zu Sirup einkochen * Mit der kalten Creme mischen, den steifen Schnee unterziehen * In eine gebutterte, mit Zucker ausgestreute Form füllen * Im heißen Ofen 12 Minuten überbacken

Crème Patissière Nr. 771
1 Tasse Himbeeren
6 Eiweiß
Zucker
Butter

764. Zitronen Soufflé

für 2 Personen

Die Eigelb schaumig rühren * Nach und nach den Zucker, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale unter ständigem Rühren zugeben * Die Eiweiß sehr steif schlagen und lose unterziehen * In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufplatte füllen * 25 Minuten bei mäßiger Hitze backen

4 Eier
2 Eßl. Zitronensaft
1 Zitrone, Schale
1 Tasse Zucker

für 4 Personen

765. Orangenauflauf

2 Orangen
1 Tasse Mehl
4 Eßl. Butter
8 Eßl. Zucker
1½ Tassen Milch
4–6 Eier

Das Mehl mit etwas Milch zu einem Brei anrühren * 1 Orange mit dem Messer ganz dünn schälen * Die restliche Milch mit der Orangenschale zum Kochen bringen und einige Minuten ziehen lassen * Die Schale herausnehmen, den Mehlbrei einlaufen lassen und auf kleinem Feuer zu einem Kloß abrühren * Die mit dem Zucker schaumig gerührte Butter, die Eigelb und den Orangensaft daruntermengen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine gebutterte Form füllen und in etwa 35 Minuten im Ofen zu schöner Farbe backen

für 4 Personen

766. ★ Schweizer Karamelauflauf

200 g Grieß
2 Tassen Milch
1–2 Eßl. Butter
½ Zitrone, Schale
1 Prise Salz
2 Eier
5 Eßl. Zucker

Die Milch, den Grieß, die Butter, die Zitronenschale und Salz zu einem dicken Grießbrei kochen und abkühlen lassen * Die Eigelb mit 1 Eßlöffel Zucker schaumig rühren und daruntermengen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * 4 Eßlöffel Zucker zu Karamel bräunen * Eine feuerfeste Puddingform damit ausgießen * Die Grießmasse einfüllen und die Form, in Wasser gestellt, im Ofen 45 Minuten überbacken * Gestürzt zu Tisch geben * Den restlichen Karamel mit etwas Wasser oder Milch aufkochen und als Sauce dazu reichen

für 4 Personen

767. ★ Apfelauflauf

500 g mürbe Äpfel
Zucker u. Zimt
1 Eßl. Rosinen
1 Eßl. Butter
1–2 Eier
1 Tasse Milch
2 Teel. Maizena
4 Teel. Zucker
1 Eßl. geh. Mandeln

Die Äpfel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden * In einer gebutterten Auflaufform mit dem Zucker, Zimt, den Rosinen und Butterflocken im Ofen zugedeckt weichdünsten * Die übrigen Zutaten verquirlt über die Äpfel gießen * Mit einigen gehackten Mandeln und Butterflocken bestreuen * Wieder in den Ofen stellen und überbacken

768. ★ Quarkauflauf

für 4 Personen

500 g Quark
4 Eßl. Butter
2–4 Eier
1 Tasse Zucker
1 Tasse Rahm oder Milch
4 Eßl. Maizena
¼ Zitrone, Schale
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eßl. Sultaninen
2 Eßl. gehackte Mandeln

Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den Zucker mitrühren * Den durchpassierten, mit dem Rahm vermengten Quark löffelweise unterrühren und dick und schaumig schlagen * Das Maizena, die Zitronenschale, die Vanille und die Sultaninen untermengen * Den steifen Eierschnee unterziehen * In eine vorgerichtete Auflaufform füllen, mit den gehackten Mandeln bestreuen und etwa 50 Minuten im Ofen backen

768a. Profiterolles

für 4 Personen

1 Tasse Wasser
1 Teel. Zucker
1 Messerspitze Salz
1 Eßl. Butter
100 g Mehl
3 Eier
Vanillecreme Nr. 770
oder
Kaffeecreme Nr. 773

Wasser, Gewürze und Butter auf kleinster Flamme erhitzen * Das Mehl zuschütten und zu einem Kloß abrühren * Vom Feuer genommen einzeln die Eier zurühren * Auf ein gebuttertes Blech nußgroße Klößchen setzen * Bei mittlerer Hitze goldgelb backen * Erkaltet die Klößchen durchschneiden und mit Vanille- oder Kaffeecreme füllen * Bergförmig auf eine Platte häufen und mit Vanille- oder Schokoladensauce reichen

für 2 Personen

769. ★ Einfache Vanillecreme

2 Eßl. Maizena
1 Ei
½ Vanilleschote oder Vanillezucker
2 Eßl. Zucker
1½ Tassen Milch
1 Prise Salz

Das Maizena, das Eigelb, den Vanille und Zucker mit der Milch kalt anrühren * In einer Messingpfanne auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse zum Kochen kommt * Vom Feuer nehmen und weiterschlagen, bis die Creme etwas abgekühlt ist * Den steifen Eierschnee leicht unterziehen, in eine Glasschale füllen und kaltstellen * Bei Verwendung von Magermilch ein Stückchen Butter zugeben

für 4 Personen

770. Feine Vanillecreme

2 Tassen Rahm
1 Teel. Maizena
1 Stückchen Vanilleschote
4 Eigelb
6–7 Eßl. Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
1 Tasse Schlagrahm oder 4 Eiweiß

Die Sahne mit dem angerührten Maizena und der zerschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen * Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und mit dem Schneebesen unter die Milch schlagen * Die aufgelöste Gelatine untermischen * Vom Feuer nehmen und von Zeit zu Zeit rühren, bis die Creme eindickt * Den steifen Schlagrahm oder den Eierschnee lose unterziehen * In eine Glasschale füllen und sehr kühlstellen

Beigabe: Kleingebäck

für 2 Personen

771. Crème Patissière

1 Tasse Milch
¼ Vanilleschote
2 Eigelb
1 Ei
8 Eßl. Zucker
3 Eßl. Mehl

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen * Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das Mehl unterrühren * Mit dem Schneebesen schlagen und nach und nach die heiße Milch zugeben * Die Masse im Wasserbad unter Schlagen eindicken, sie soll mindestens so dick wie Mayonnaise sein * Warm servieren * Die Creme kann als Fülle für Eierkuchen und als Grundmasse zu Aufläufen verwendet werden

An Stelle von Vanille kann auch ein Frucht- oder Likköraroma genommen werden

Schokoladecreme (Nr. 772), Diplomatencreme (Nr. 779)
Einfache Fruchtcreme (Nr. 781), Zitronencreme (Nr. 785)
Kleingebäck (Nr. 1032 — Nr. 1054)

1a

1b

2a

2b

Diplomatencreme (Nr. 779)

1a. Form für gestürzte Cremes

1b. Das Aufspritzen von Schlagrahm als Verzierung für Cremes

Löffel- und Tassenmaß

2a. Zutaten zur Fruchtcreme Nr. 781. So werden die Maße genommen: Löffel und Tasse gestrichen voll

2b. So ist es falsch

772. Schokoladecreme

für 2 Personen

1 Eigelb
2 Eßl. Zucker
40 g geriebene Schokolade
oder 3 Eßl. Kakao und
2 Eßl. Zucker
Kaffee
1 Tasse süßer Rahm

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren * Die Schokolade mit einigen Eßlöffeln Kaffee auf dem Feuer glattrühren und unter die Eiermasse geben * Tüchtig schlagen und zuletzt mit dem steifen Schlagrahm vermengen * Mit Schlagrahm garnieren und kühlstellen (Seite 284, 285)

773. ★ Kaffeecreme

für 2 Personen

3 Eßl. gemahlener Kaffee
1 Tasse Rahm oder Milch
2½ Eßl. Zucker
2 Eßl. Maizena
1 Ei

Den gemahlenen Kaffee mit ½ Tasse kochenden Wassers überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen und durchseihen * Mit dem Rahm oder der Milch und dem Zucker vermengen und zum Kochen bringen * Das angerührte Maizena einrühren und 3 Minuten unter Rühren kochen * Vom Feuer nehmen und das verquirlte Eigelb zugeben, dann nochmals kurz bis zum Kochen bringen * Den steifen Eierschnee unterziehen * In eine Glasschale füllen und kühlstellen * Nach Belieben mit Schlagrahm verzieren

Beigabe: Makronen

774. ★ Karamelcreme

für 2 Personen

2 Eier
2 Eßl. Maizena
½ Tasse Milch oder Rahm
3 Eßl. Zucker

Den Zucker in einer Messingpfanne hellbraun rösten, mit ½ Tasse Wasser ablöschen und aufkochen * Das Maizena, die Eigelb und die Milch oder den Rahm verrühren und mit dem abgekühlten Karamel vermengen * Aufs Feuer nehmen und schlagen, bis die Masse zum Kochen kommt * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In Cremeschalen füllen, nach Belieben mit Schlagrahm garnieren und kühl stellen

Beigabe: Karamelsauce und Waffelgebäck

für 4 Personen

775. Gestürzte Karamelcreme

für die Form:
2 Eßl. Zucker
¾ Tasse Wasser
zur Creme:
3 Eier
3 Eigelb
130 g Zucker
1 Prise Salz
2 Tassen Rahm
Makrönchen

Den Zucker bräunen, mit Wasser löschen und durchkochen * Eine große Form oder Portionsförmchen damit ausgießen * Eier, Zucker und Salz verrühren * Mit dem abgekochten, leicht abgekühlten Rahm gut vermengen * In die Formen füllen * Diese in ein heißes Wasserbad stellen und 10 Minuten ziehen lassen * Samt dem Wasserbad nun noch 25 Minuten im mittelheißen Rohr stocken lassen, ohne daß das Wasser dabei kocht * Abgekühlt die Formen stürzen * Mit Schlagsahne und Makrönchen garnieren

für 2 Personen

776. Russische Creme

1 Eigelb
2 Eßl. Zucker
1½ Blatt weiße Gelatine
1 Tasse süßer Rahm

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren * Die aufgelöste Gelatine zugeben * Den Rahm steifschlagen, etwas abkühlen lassen und mit der Eiercreme vermengen * In eine Glasschale füllen und kaltstellen * Beim Anrichten mit Schlagrahm verzieren

Beigabe: Löffelbiskuit

für 4 Personen

777. Creme Nesselrode

2 Glas Madeira
5 Eigelb
1 Eßl. Zucker
1 Tasse Schlagrahm oder falschen Schlagrahm Nr. 729

Den Madeira, die Eigelb und den Zucker verquirlen * Im Wasserbad zu einer dicklichen Creme rühren * Nach dem Erkalten den Schlagrahm unterziehen, in eine Glasschale füllen und noch etwas kühlstellen

Beigabe: Makronen *oder* Biskuits

für 2 Personen

778. Haselnußcreme

½ Tasse Haselnüsse
1 Tasse Milch
2 Eigelb
3—4 Eßl. Zucker
Vanillezucker
3 Blatt Gelatine
½ Tasse Schlagrahm oder 2 Eiweiß

Die Haselnußkerne im Ofen rösten, bis sich die Haut löst und zwischen einem Tuch sauber reiben * Durch die Mandelmühle treiben * Mit der Milch, dem Eigelb, dem Zucker und Vanillezucker vermengen und bis zum Kochen kommen lassen * Vom Feuer nehmen, die aufgelöste Gelatine unterziehen * Öfters umrühren, bis die Creme steif zu werden beginnt * Den Eierschnee

oder den Schlagrahm unterziehen * In eine Glasschale füllen und einige Zeit auf Eis stellen * Mit Schlagrahm verziert anrichten

Beigabe: Kleingebäck *oder* Waffeln

779. Diplomatencreme

für 4 Personen

4 Eßl. Sultaninen
15–20 Makronen
1 Eßl. Zitronat u. Orangeat
4 Eßl. Maraschino oder Kognak
Vanillecreme Nr. 769
1 Tasse Schlagrahm

Die Sultaninen in etwas Zuckerwasser aufkochen und abgießen * Mit in kleine Würfel geschnittenen Makronen sowie dem gehackten Zitronat und Orangeat vermengen und mit dem Alkohol übergießen * Eine Form mit Öl ausstreichen * Einen Teil der halbfesten Vanillecreme hineingeben * Abwechselnd Makronenmasse und Creme einfüllen, obenauf Creme * Auf Eis stellen und nach dem Erstarren stürzen * Nach Belieben mit Kompottfrüchten oder Orangenschnitzen und Schlagrahm verziert anrichten (Seite 284, 285)

Beigabe: Kleingebäck

780. ★ Tuttifrutti

für 4 Personen

Gerührter Kuchen oder Biskuits
1 Gläschen Kognak od. Rum
Kompottfrüchte oder Himbeer-Konfitüre
Vanillecreme Nr. 769

Den Boden einer Glasschale mit Kuchen auslegen * Den Alkohol mit etwas Wasser mischen und den Kuchen damit befeuchten * Abwechselnd Kompott ohne Saft oder Konfitüre, Kuchenstückchen und Vanillecreme einfüllen * Zuoberst Vanillecreme häufen * Mit einigen Früchten garnieren und bis zum Gebrauch kühlstellen

Beigabe: Kleingebäck

781. ★ Einfache Fruchtcreme

für 6 Personen

6 Eßl. Maizena
1 Tasse Wasser
1 Tasse Fruchtsaft
1 Tasse Zucker
2 Eier

Alle Zutaten verquirlen und auf kleiner Flamme bis zum Aufkochen mit dem Schneebesen schlagen * Vom Feuer nehmen, in Gläser oder in eine Glasschale füllen und mit Früchten garnieren * Oder lagenweise Früchte und Creme und mit Rum oder Kognak beträufelte Biskuits schichten (Seite 284, 285)

für 6 Personen

782. Makronencreme

2 Tassen gekochte Milch
3 Eier
1/3 Tasse Zucker
1/8 Teel. Salz
1 Eßl. gekörnte Gelatine
2/3 Tasse Makronenbrösel
1 Teel. Vanille
Makronen

Die Milch, die Eigelb, den Zucker und das Salz vermengen und im Wasserbad bis ans Kochen kommen lassen * Die aufgelöste Gelatine zugeben und die Masse in eine in Eiswasser gestellte Schüssel seihen * Die Makronenbrösel und das Aroma zugeben und rühren, bis die Creme dick wird * Das steif geschlagene Eiweiß unterziehen * In Formen füllen und kühl gestellt erstarren lassen * Mit ganzen Makronen garniert servieren

für 6 Personen

783. Ananaseiscreme

1 Tasse Zucker
2 Tassen Wasser
1 Ananas
2 Tassen süßer Rahm
kandierte Ananas

Den Zucker und das Wasser 15 Minuten zu Sirup kochen, durchseihen und kühlen * Die durch ein Sieb gedrückte Ananas zugeben und gefrieren lassen * Den steif geschlagenen Rahm unterziehen * 30 Minuten vor dem Servieren in Frappégläser füllen, mit kandierten Ananas garnieren und bis zum Gebrauch kühl stellen

für 6 Personen

784. Ingwercreme

1 Tasse Milch
2 Eigelb
1/4 Tasse Zucker
etwas Salz
1 Eßl. gekörnte Gelatine
1/4 Tasse Canton-Ingwer
3 Eßl. Ingwersirup
1 Teel. Vanille
1 Tasse süßer Rahm

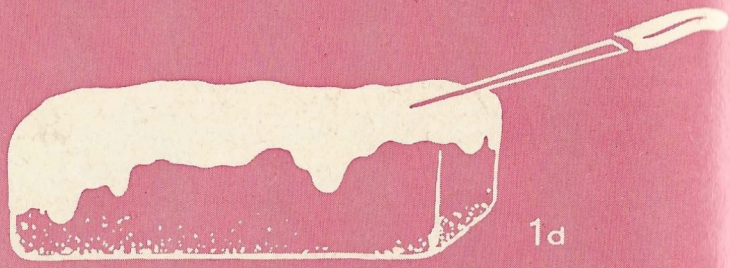
Die Milch, die Eigelb, Zucker und Salz verquirlen und im Wasserbad bis ans Kochen kommen lassen * Vom Feuer nehmen und die aufgelöste Gelatine zugeben * In eine in Eiswasser gestellte Schüssel stellen * Den klein geschnittenen Ingwer, den Sirup und Vanille beifügen und, sobald die Mischung dick zu werden beginnt, den steif geschlagenen Rahm unterziehen

Martini-Cocktail (Nr. 906), Gefülltes Kapselbrot (Nr. 24)
Cheese Crakers (Nr. 35), Sardinencanapés (Nr. 46)

1a

1c

1b



1d

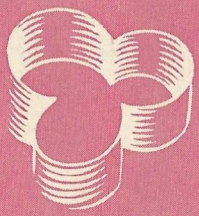
2a

2b

2c

2d

4



3a

3b

Gefülltes Kapselbrot (Nr. 24)

1a. Der Deckel wird abgeschnitten
1b. Wie das Brot ausgehöhlt wird
1c. Die herausgenommenen Würfel können noch zu Sandwiches verwendet werden
1d. Das gefüllte und mit dem Deckel wieder abgeschlossene Brot wird mit Käsecreme bestrichen

Sandwiches (Nr. 37-45)

2a. und 2b. Scheiben werden geschnitten, belegt und aufeinandergelegt
2c. und 2d. Wie Sandwiches zugeschnitten werden
3a. und 3b. So kann Sandwiches mit Ausstechern eine hübsche Form gegeben werden

Cocktails (Nr. 906-933)

4. Maßschema zum Mischen

785. ★ Zitronencreme

für 4 Personen

Die Eigelb und den Zucker dick und schaumig rühren * Zitronensaft und geriebene Schale untermischen * Die aufgelöste Gelatine vorsichtig unter ständigem Rühren zugeben * Steifen Eierschnee und den Schlagrahm lose unterziehen * In eine Glasschale füllen und kaltstellen, bis Creme erstarrt ist

3 Eier
5 Eßl. Zucker
1 Zitrone, Saft
½ Zitrone, Schale
3 Blatt weiße Gelatine
1 Tasse Schlagrahm

Beigabe: Vanillesauce und Waffeln *oder* Kleingebäck (Seiten 284, 285)

786. Orangencreme

für 4 Personen

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Zitronencreme Nr. 785

2 Orangen, Saft
½ Orange, Schale
oder: 1 Orange, Saft
½ Zitrone, Saft
½ Tasse Weißwein
4 Eßl. Zucker
3–4 Eier
4 Blatt weiße Gelatine

Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

787. Preiselbeercreme

für 4 Personen

Die Preiselbeeren durch ein Sieb streichen und mit dem Wein, dem Zucker und der aufgelösten Gelatine verrühren * Den Schlagrahm unterziehen und in eine Glasschale füllen * Bis zum Gebrauch kaltstellen

5 Eßl. eingemachte Preiselbeeren
1 Glas Wein
3 Eßl. Zucker
5 Blatt weiße Gelatine
1 Tasse Schlagrahm Nr. 727 oder 729

Beigabe: Kleingebäck

788. Kastaniencreme

für 4 Personen

Die Kastanien kreuzweise einschneiden, auf einem Blech in den Backofen stellen, bis sich die Schalen lösen lassen und möglichst heiß schälen * In die kochende Milch geben und mit dem Zucker und der Vanille weichkochen * Durchpassieren und mit dem Rahm vermengen * Auf schwachem Feuer rühren, bis die Creme ganz trocken ist * Durch ein groblöcheriges Sieb auf eine Platte drükken und mit Schlagrahm garnieren

1 kg Kastanien
2 Tassen Milch
2–3 Eßl. Zucker
1 Stückchen Vanilleschote oder Vanillezucker
1 Tasse süßer Rahm
1 Tasse Schlagrahm

Beigabe: Kleingebäck

für 2 Personen

789. Bananencreme

1 Tasse Milch
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eßl. Zucker
2 Eier
2 Bananen
½ Gläschen Kirschwasser

Die Milch, den Vanillezucker, den Zucker und die Eigelb im Wasserbad zu einer Creme rühren * Vom Feuer nehmen und bis zum Erkalten weiterrühren * Den Eierschnee unterziehen * Die geschälten Bananen mit einer silbernen Gabel zerdrücken und zusammen mit dem Kirschwasser schaumig schlagen * Mit der Vanillecreme vermengen * In eine Glasschale oder in Portionsgläser füllen, sehr kalt servieren

Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

für 2 Personen

790. Himbeercreme Bois de Boulogne

2 Tassen Himbeeren
2 Eiweiß
1 Tasse süßer Rahm
4–6 Eßl. Puderzucker

1 Tasse Himbeeren zuckern und durch ein Sieb streichen * Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den Rahm nach und nach zugeben und nochmals dick schlagen * Mit der Himbeermasse vorsichtig vermengen und in Gläser füllen * Mit schönen ganzen Früchten garnieren und einige Zeit kaltstellen

Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

für 2 Personen

791. Johannisbeercreme

1 Tasse Johannisbeersaft (von frischen Früchten)
½ Tasse Zucker
3 Eier

Den Saft, den Zucker und die Eier in einem Emailletopf verquirlen * Auf kleiner Flamme mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse ans Kochen kommt und schaumig wird * Die Creme in eine Glasschale oder in Gläser füllen und kalt oder warm servieren * Nach Belieben mit einigen Früchten und Biskuits garnieren

Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

für 4 Personen

792. ★ Weincreme

8 Eßl. Zucker
4 Eier, 1 Eßl. Maizena
od. 2 Eier, 4 Teel. Maizena
2 Tassen Weißwein od. Most
½ Zitrone, Saft und Schale

Alle Zutaten verquirlen und auf kleiner Flamme mit dem Schneebesen bis nahe zum Aufkochen schlagen * In Gläser oder Schalen füllen und kühlstellen oder in eine mit Biskuits oder Rührkuchen ausgelegte Schale füllen und heiß oder kalt zu Tisch geben

793. Englische Weincreme

für 6 Personen

2 Tassen Cherrywein
1 Tasse Wasser
5 Eigelb
3 Eßl. Zucker
1 Teel. geriebene Zitronenschale
1 Teel. geriebenes Zitronat

Alle Zutaten verquirlen und im Wasserbad dick und schaumig schlagen * In Gläser füllen, heiß oder kalt servieren

Beigabe: Kleingebäck

793a. Sabayone — Italienische Weincreme

für 4 Personen

8 Eidotter
4 Eiweiß
4 Eßl. Zucker
1/4 l Madeira

Die Eidotter mit dem Zucker schaumig rühren * Mit dem Wein zusammen im Wasserbad mittels eines Schneebesens dick und schaumig schlagen (die Masse darf dabei nicht aufkochen, sonst gerinnt das Eigelb) * Unter die heiße Masse den Eierschnee ziehen * In Gläser gefüllt anrichten

Die Eismaschine mit einer Mischung aus 2 kg Eis und 1 kg Viehsalz füllen. Bei Verwendung eines Kühlschrankes die Eisschalen (ohne Würfeleinsatz) mit der Eiscreme füllen und in das Gefrierfach stellen. Von Zeit zu Zeit die Masse umspachteln, besonders an den Rändern, da es hier zuerst gefriert

für 4 Personen

794. Vanilleeis

3–4 Eigelb
200 g Zucker
½ Stange Vanille
1 Tasse Milch
1 Tasse Rahm
oder 2 Tassen Milch

Eigelb und Zucker recht schaumig rühren * Milch und Rahm mit Vanille kochen * Die etwas abgekühlte Vanillemilch mit der Eiermasse vermengen * Im Wasserbad dickrühren bis ein eingetauchter Kochlöffel davon überzogen bleibt * Kalt geworden zum Gefrieren stellen

für 4 Personen

795. Schokolade-Mandeleis

1 Tasse Mandeln
2 Eier
2 Eigelb
1 Tasse Zucker
50 g gerieb. Schokolade
1 Eßl. Kakao
2 Tassen Milch
2 Tassen Schlagrahm

Die Mandeln brühen, abziehen, auf einem Backblech rösten und durch die Mandelmühle treiben * Die ganzen Eier und die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen * Die geriebene Schokolade und den Kakao mit etwas Milch anrühren und in die restliche kochende Milch einrühren * Vom Feuer nehmen und vorsichtig mit der Eiermasse mengen * Die geriebenen Mandeln zugeben und das Ganze unter ständigem Rühren im Wasserbad zu einer dicken Creme kochen * Nach dem Erkalten den Schlagrahm unterziehen und die Creme zum Gefrieren stellen

Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

für 6 Personen

796. Schokoladeeis

2 Eßl Maizena
2 Tassen Milch
5 Eßl. gerieb. Schokolade
2 Eier

Das Maizena mit etwas kalter Milch anrühren * Die übrige Milch zum Kochen bringen und das angerührte Maizena und die geriebene Schokolade zugeben * 2–3 Minuten unter stän-

digem Rühren kochen lassen * Die Eier und Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und mit der Kondensmilch oder dem Rahm unter die heiße Creme rühren * Das Ganze im Wasserbad dickschlagen, dann noch bis zum Abkühlen weiterschlagen und zum Gefrieren stellen

Beigabe: Waffeln oder *Kleingebäck*

2 Eigelb
1 Tasse Zucker
½ Tasse Rahm oder Kondensmilch

797. Mokkaeis — *für 4 Personen*

Den gemahlenen Kaffee mit 1 Tasse kochenden Wassers übergießen, ziehen lassen und vorsichtig abgießen * Das Maizena mit etwas kalter Milch anrühren * Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen * Das Maizena zugeben und 2–3 Minuten unter Rühren kochen * Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen, den Kaffee untermischen und zu der Creme geben * Die Masse im Wasserbad unter ständigem Schlagen eindicken, dann bis zum Abkühlen weiterschlagen und zum Gefrieren stellen

Beigabe: Kleingebäck *oder* Waffeln

5 Teel. gemahlener Kaffee
2 Eßl. Maizena
1 Tasse Milch
8 Eßl. Zucker
1 Eigelb
½ Tasse Rahm oder Kondensmilch

798. Haselnußeis — *für 4 Personen*

Die Haselnüsse rösten, schälen und durch die Mandelmühle treiben * Den Rahm mit den Nüssen aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen, das Maizena mitkochen * Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und die durchgeseihte Milch langsam zugeben * Unter Rühren im Wasserbad dicklich kochen * Nach dem Erkalten den steifen Eierschnee oder Schlagrahm untermischen * Zum Gefrieren stellen * Mit Schlagrahm verziert anrichten

Beigabe: Kleingebäck

1 Tasse Haselnüsse
2 Tassen Rahm oder Milch
1 Päckchen Vanillezucker
2–4 Eier
od. 1 Ei u. 2 Eßl. Maizena
6–7 Eßl. Zucker

799. ★ Einfaches Fruchteis — *für 4 Personen*

Den Zucker im Saft auflösen * Das geschlagene Eiweiß untermengen * Zum Gefrieren stellen

Beigabe: Kleingebäck

4–8 Eßl. Zucker
2 Tassen Fruchtsaft oder
1½ Tassen Wasser und
½ Tasse Zitronensaft
1 Eiweiß

für 4 Personen

800. ★ Pfirsich- und Erdbeereis

2 Tassen Rahm oder Milch
2–3 Eier
6 Eßl. Zucker
6 Eßl. Fruchtmark

Die Milch aufkochen und etwas abkühlen lassen * Wird ein Teil Maizena an Stelle von Eiern verwendet, dieses mitkochen * Die Eigelb und den Zucker schaumig rühren * Die abgekühlte Milch unterrühren * Im Wasserbad dick rühren * Vom Feuer nehmen und weiterrühren, bis die Masse erkaltet ist * Das Fruchtmark und den Eierschnee unterziehen * Zum Gefrieren stellen

Beigabe: Waffeln, Kleingebäck

für 4 Personen

801. Orangen mit Rahmeis

4 Eier
3–4 Eßl. Zucker
2 Orangen, Saft
1 Orange, Schale
1 Zitrone, Saft
1 Tasse Milch
2 Tassen gesüßten Schlagrahm

Die Eigelb, den Zucker und Saft verrühren * Die Milch mit der feingeriebenen Schale zum Kochen bringen * Abgekühlt mit der Eiermasse vermengen * Im Wasserbad unter Rühren bis ans Kochen kommen lassen * Nach dem Erkalten den Eierschnee und den steifen Schlagrahm unterziehen * Etwa 30 Minuten zum Gefrieren stellen * Beim Anrichten das Eis in die ausgehöhlten Orangen füllen und mit Schlagrahm verzieren

für 4–6 Personen

802. Mokkaparfait

300 g Butter
250 g Zucker
6 Eigelb
4 geh. Teel. gem. Kaffee
1/4 Tasse Wasser
Löffelbiskuits
1/2 Tafel Couverture
1 Tasse Schlagrahm

Unter die schaumig geschlagene Butter nach und nach Zucker und Eigelb rühren * Aus Kaffee und Wasser einen Mokka brühen * Tropfenweise der Masse beifügen * Eine ausgebutterte Bombenform mit Biskuits auslegen * Abwechselnd mit Eiermasse und Biskuitbrösel füllen * Zugedeckt 6—8 Stunden auf Eis stellen * Vor Gebrauch stürzen, mit der im Wasserbad geschmolzenen Schokolade überziehen und mit Schlagrahm garnieren

für 6 Personen

803. Schokoladeeiscreme

4 Tassen süßer Rahm
1 Tasse Zucker
75 g Couverture
1 Päckchen Vanillezucker

Die Schokolade in $^2/_3$ Tasse heißem Wasser auflösen und mit dem Rahm vermengen * Zucker, eine Prise Salz und Vanille zugeben und gefrieren lassen

804. Pistazieneiscreme

für 6 Personen

Die 4 ersten Zutaten verquirlen und im Wasserbad dickschlagen, seihen und kühlen * Den Rahm, das Kastanienmark, das Aroma und die glasierten Früchte (in Stücke geschnitten und 3 Stunden in Maraschino eingeweicht) zugeben * Mit Blattgrün leicht färben * In eine Form geben, in Salz und Eis packen und 2 Stunden gefrieren lassen

Beigabe: Fruchtsauce

3 Tassen Milch
1½ Tassen Zucker
5 Eigelb
½ Teel. Salz
2 Tassen dicker süßer Rahm
1½ Tassen Kastanienmark
1 Teel. Mandelextrakt
1 Eßl. Vanillezucker
¾ Tasse kandierte Früchte
Maraschino

805. Nougateiscreme

für 6 Personen

Die 4 ersten Zutaten verquirlen und im Wasserbad dickschlagen * Abgekühlt den steifen Schlagrahm, den Eierschnee, die verschiedenen feingehackten Nüsse und das Aroma beifügen * In eine Form geben und gefrieren lassen * Nach Belieben den ersten 4 Zutaten ½ Tasse geriebene Schokolade beigeben

3 Tassen Milch
1 Tasse Zucker
5 Eigelb
1 Teel. Salz
1½ Tassen süßer Rahm
5 Eiweiß
je ½ Tasse Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln
1 Teel. Mandelextrakt
1 Eßl. Vanillezucker

806. Aprikosenbombe

für 4 Personen

Das Aprikosenmark mit dickem Läuterzucker mischen * Die Eigelb zugeben und auf schwachem Feuer oder im Wasserbad verrühren * Abgekühlt den steifen Schlagrahm untermengen * In eine Form füllen, in Eis und Salz vergraben, in etwa 2 Stunden erstarren lassen, stürzen und mit Schlagrahm garnieren

Beigabe: Kleingebäck

6 Eßl. Aprikosenmark
1 Tasse Läuterzucker
4 Eigelb
2 Tassen Schlagrahm

für 4 Personen

807. Ananasbombe

½ Ananas
1 Tasse Läuterzucker
4 Eigelb
2 Tassen süßer Rahm

Die Ananasscheiben mit dem Läuterzucker übergießen und einige Stunden ziehen lassen * Den Saft abgießen und mit dem Eigelb verrühren * Im Wasserbad zu einer Creme abrühren * Erkalten lassen und die in kleine Würfelchen geschnittenen Fruchtscheiben und den steifen Schlagrahm unterziehen * Die Masse in eine Bombenform füllen, in Eis und Salz vergraben in etwa 2 Stunden erstarren lassen

Beigabe: Kleingebäck

für 4 Personen

808. Rahmbombe

2 Tassen süßer Rahm
8 Eßl. Zucker
1 Teel. Vanillezucker
100 g Biskuit oder Makronen

Den Rahm sehr steif schlagen * Den Zucker und Vanillezucker zugeben und mit den würfelig geschnittenen Biskuits vermengen * In eine Bombenform füllen, in Eis vergraben und erstarren lassen * Nach Belieben gehackte Pistazien, Nüsse oder Schokolade unter die Masse mengen

Beigabe: Kleingebäck

für 4 Personen

809. Schokolade-Nußbombe

2 Tassen süßer Rahm
8 Eßl. Zucker
1½ Tassen Haselnüsse
5 Eigelb
¾ Riegel (30 g) Schokolade

Die Nüsse rösten, schälen und durch die Mandelmühle treiben * Die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren und mit 1 Tasse Rahm im Wasserbad zu einer Creme rühren * Die geriebene Schokolade unter Rühren darin auflösen * Nach dem Erkalten die Nüsse untermengen und den steifen, gezuckerten Schlagrahm unterziehen * In eine Form füllen und in Eis und Salz vergraben in etwa 3 Stunden erstarren lassen

Beigabe: Kleingebäck

810. Nesselrode-Eis

für 6 Personen

3 Tassen Milch
1½ Tassen Zucker
5 Eigelb
½ Teel. Salz
2 Tassen süßer Rahm
¼ Tasse Ananassirup
1½ Tassen Kastanienmark
kandierte Früchte
Rosinen
Kastanien
Maraschino
Schlagrahm

Die 4 ersten Zutaten verquirlen und im Wasserbad bis ans Kochen kommen lassen, seihen und kühlen * Den Rahm, den Sirup und das Kastanienmark zugeben. (Die Kastanien schälen, kochen, bis sie weich sind und durch einen Seiher pressen.) * Die Mischung gefrieren lassen * Der Hälfte der gefrorenen Mischung ½ Tasse in kleine Stücke geschnittene kandierte Früchte, ¼ Tasse Rosinen und 8 zerbröckelte Kastanien, die mehrere Stunden in Maraschinosirup eingeweicht wurden, beifügen * Die beiden Mischungen abwechselnd in eine 2-l-Form füllen * Die Form schließen, in Salz und Eis packen und 2 Stunden gefrieren lassen * Mit gesüßtem und mit Maraschino gewürztem Schlagrahm garniert servieren

811. Gebrannte Walnuß Bisque

für 6 Personen

2 Tassen Milch
3 Eigelb
1 Tasse Zucker
⅔ Tasse gehackte Nüsse
1 Tasse süßer Rahm
¾ Eßl. Vanille

Die Eigelb, die Milch, ⅓ des Zuckers und etwas Salz im Wasserbad bis ans Kochen kommen lassen * Den restlichen Zucker zu Karamel brennen und die Nüsse hineingeben * In eine leicht mit Butter bestrichene Pfanne gießen * Erstarren lassen, zerstoßen und fein vermahlen * Den Eierrahm beifügen * Kühlen und den steif geschlagenen Rahm und Vanille unterziehen * Gefrieren lassen

812. Schokolade Mousse

für 6 Personen

2 Riegel (100 g) ungesüßte Schokolade
½ Tasse Puderzucker
3 Tassen süßer Rahm
½ Tasse Milch
¾ Tasse Zucker
1 Teel. Vanillezucker
¾ Eßl. gekörnte Gelatine

Die Schokolade zergehen lassen, den Puderzucker zugeben und nach und nach ½ Tasse Rahm und die Milch * Auf kleinem Feuer rühren, bis der Siedepunkt erreicht ist * Vom Feuer nehmen und die in heißem Wasser aufgelöste Gelatine, den Zucker und Vanille zugeben * Die Mischung in eine Schale seihen und in ein mit Eis gefülltes Gefäß stellen * Rühren, bis die Mischung

dick wird * Den übrigen steif geschlagenen Rahm zugeben * In eine Form geben und in Salz und Eis gepackt 4 Stunden stehen lassen

für 6 Personen

813. Orangen Delicious

2 Tassen Zucker
1 Tasse Wasser
2 Tassen Orangensaft
2 Eigelb
2 Tassen süßer Rahm
¼ Tasse gehackte kandierte Orangenschalen Nr. 1188

Den Zucker und das Wasser 8 Minuten kochen und den Orangensaft zugeben * 1 Tasse Rahm und die leicht geschlagenen Eigelb im Wasserbad unter ständigem Rühren dick kochen * Kühlen und der ersten Mischung mit dem steif geschlagenen restlichen Rahm beifügen * Gefrieren lassen * Wenn beinahe gefroren, die Orangenschalen beifügen * Eine Form mit dem Orangeneis auslegen * In Salz und Eis packen und 1½ Stunden stehen lassen

für 6 Personen

814. Kastanien-Plombière

1. Teil: 2 Tassen gek. Milch
¾ Tasse Zucker
5 Eigelb
⅛ Teel. Salz
2 Tassen süßer Rahm
2 Eßl. Kognak
1 Eßl. Vanillezucker
2. Teil: ½ Eßl. gek. Gelatine
2 Eßl. kaltes Wasser
2¼ Tassen süßer Rahm
⅓ Tasse Puderzucker
1 Teel. Vanille
etliche Körner Salz
10 geröstete Kastanien
¼ Tasse Sultaninen
5 Makronen
1½ Eßl. Kognak

1. Teil

Die ersten 4 Zutaten verquirlen und im Wasserbad dickschlagen, seihen und kühlen * Den Rahm zugeben und zu Mus gefrieren lassen * Den Kognak und Vanille beifügen und zu Ende gefrieren lassen

2. Teil

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in ¼ Tasse gekochtem Rahm auflösen und den Puderzucker zugeben * In eine Schüssel mit Eiswasser stellen und rühren, bis die Mischung anfängt dick zu werden * Die zerbröckelten Kastanien und Makronen sowie die Sultaninen (1 Stunde in Kognak eingeweicht) und den Schlagrahm aus 2 Tassen Rahm dazutun * Eine Form lagenweise mit Teil I und Teil II füllen * Die Form schließen und in Steinsalz und fein zerstoßenes Eis zu gleichen Teilen packen und 2½ Stunden stehen lassen

815. Gefrorener Orangenauflauf

für 6 Personen

Die Säfte, den Zucker und die Eigelb vermengen * Im Wasserbad schlagen, bis die Mischung dick wird * Die in kochendem Wasser aufgelöste Gelatine beifügen * Kühlen und zu Mus gefrieren lassen * Den Schlagrahm zugeben und weiter gefrieren lassen * Mit kandierten Orangenschalen und Pistazien garniert servieren

1½ Tassen Orangensaft
2 Eßl. Zitronensaft
1½ Tassen Zucker
5 Eigelb
1½ Teel. gekörnte Gelatine
2 Tassen süßer Rahm
kand. Orangenschalen Nr. 1188
Pistazien

816. Cardinal Punsch

für 6 Personen

Das Wasser und den Zucker 15 Minuten zu Sirup kochen * Die Fruchtsäfte und den Tee zugeben und gefrieren lassen * Den Alkohol zugießen und weiter gefrieren lassen * In Frappégläser gefüllt servieren

4 Tassen Wasser
2 Tassen Zucker
⅔ Tasse Orangensaft
⅓ Tasse Zitronensaft
¼ Tasse Kognak
¼ Tasse Curaçao, ¼ Tasse Tee

817. Pfirsich Melba

für 4 Personen

Die Pfirsiche auf einer Glasplatte auf Vanilleeis setzen, mit Himbeerpüree überziehen und mit Schlagrahm verzieren oder in Portionsgläser füllen
Beigabe: Kleingebäck

4 Pfirsiche (Kompottfrüchte)
4 Eßl. Vanille-Eis Nr. 794
2 Tassen Schlagrahm
Himbeerpüree

818. Birnen Hélène

für 2 Personen

Die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen * Im Wasser, Zucker und Vanille weichkochen * Erkalten lassen und mit Schokoladesauce überziehen * Die Birnen mit der Rundung nach oben auf Vanilleeis legen und mit Schlagrahm verzieren
Beigabe: Warme Schokoladesauce und Kleingebäck

2 Butterbirnen
4 Eßl. Wasser
2 Eßl. Zucker
Vanillezucker
Schokoladensauce Nr. 685
Vanille-Eis Nr. 794
1 Tasse Schlagrahm

für 1 Person

819. Kraftbrühe

125 g mageres Rindfleisch
1 kleine gelbe Rübe
1 Tasse Wasser
1 Prise Salz

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen * Die gelbe Rübe putzen und feinreiben * Beides in ein Konservenglas füllen, Wasser und Salz zugeben * 2 Stunden auf 60° erhitzen * Die Brühe durchseihen und servieren

für 1 Person

820. Schleimsuppe

2 Eßl. Haferflocken
2 Tassen Wasser

Die Haferflocken mit dem Wasser sämigkochen * Durch ein Sieb streichen und nochmals aufkochen * Je nach Verordnung gesalzen oder salzlos reichen

für 1 Person

821. Brei

1 Tasse Milch
2 Eßl. Mehl, Grieß oder Haferflocken
1 Prise Salz
1 Eßl. Butter
Zucker

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen * Die Zutaten einrühren, das Mehl zuvor mit etwas kalter Milch anrühren * Unter ständigem Rühren einige Minuten kochen * Vom Feuer nehmen und die frische Butter zugeben * Nach Geschmack mit Zucker bestreuen und nach Belieben mit Fruchtsaft reichen

für 1 Person

822. Rührei

1 Ei, 2 Eßl. Milch
1 Stückchen Butter
Salz

Zubereitung Nr. 3 Seite 35

für 1 Person

823. Rührei mit Schinken

1 Ei, 1 Eßl. Milch
1 Scheibe Schinken
1 Stückchen Butter
1 Prise Salz

Den gehackten Schinken unter die Eiermasse mengen * Weitere Zubereitung wie Nr. 4 Seite 35

824. Omelette mit Eingemachtem

für 1 Person

Die Eigelb mit der Milch und dem Salz glattrühren * Den Eierschnee lose unterziehen * In der Butter auf beiden Seiten goldgelb backen * Mit der Marmelade füllen und die beiden Hälften übereinanderklappen * Auf heißem Teller mit etwas Zucker bestreut anrichten

2 Eier
4 Eßl. Milch
1 Stückchen Butter
1 Prise Salz
2 Eßl. Himbeermarmelade

825. Kalbshirn

für 1 Person

Das Hirn entbluten, enthäuten und durch ein Sieb streichen * Aus der Butter, dem Mehl und der Brühe eine helle Sauce bereiten * Das Hirn kurz mitkochen und mit dem Eigelb legieren * Mit dem Rahm, Zitronensaft und Salz abschmecken

½ Kalbshirn
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
½ Tasse Brühe oder Wasser
½ Eigelb
1 Eßl. süßer Rahm
Zitronensaft, Salz

826. Brieschen

für 1 Person

Das Brieschen in etwas Wasser zum Kochen bringen * Häuten und feinhacken * Die Butter schaumig rühren * Das Eigelb, das ausgedrückte Brötchen, das Brieschen, das Salz und den Zitronensaft zugeben * Den Eierschnee lose unterziehen * In einer verschlossenen Form 30 Minuten im Wasserbad kochen oder in eine kleine Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen aufziehen

100 g Briesle
2 Eßl. Butter
1 Ei
½ Brötchen
Salz
Zitronensaft

827. Reis mit Geflügel

für 1 Person

Das Fleisch von der gebratenen oder gekochten Taube ablösen und in Streifen schneiden * Den Reis in 2 Tassen Salzwasser fertigkochen, abgießen und schwenken * Eine helle Buttersauce bereiten und mit der Brühe oder Wasser ablöschen * Mit dem Zitronensaft abschmecken und mit dem Eigelb legieren * Das Fleisch unter den Reis mengen und die Sauce darübergießen

Taube oder ¼ Huhn
3 Eßl. Reis
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1 Tasse Fleischbrühe
Zitronensaft
1 Eigelb

für 1 Person

828. Flant

2 Eßl. Zucker
2 Eigelb
½ Tasse süßer Rahm
1 Teel. Zucker

Den Zucker hellbraun rösten * In ein erwärmtes Portionsförmchen gießen * Nach allen Seiten darin verlaufen und erstarren lassen * Die Eigelb, den Rahm und den Zucker verquirlen und zugießen * Zugedeckt im Wasserbad langsam kochen, bis die Masse fest ist * Kaltstellen und stürzen * Mit Schlagrahm verziert anrichten

für 1 Person

829. Fruchtschnee

1 Eiweiß
3 Eßl. Preiselbeer-, Himbeer- oder Johannisbeer-Marmelade
1 Tasse Schlagrahm

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Die Marmelade verrühren und unterziehen * Mit dem Schlagrahm lose vermengen

für 1 Person

830. Apfelsaft

250 g Äpfel
Zitronensaft
Zucker

Die Äpfel schälen und in Schnitze schneiden * Mit 1 Tasse Wasser kurz weichkochen * Den Saft abseihen, nach Geschmack mit Zitronensaft und Zucker würzen

für 1 Person

831. Brotwasser

2 Scheiben Schwarzbrot
Zucker
Zitronensaft

Das Schwarzbrot in Stückchen schneiden und rösten * Mit 2 Tassen kochenden Wassers übergießen * Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen * Durch ein Sieb schütten * Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kaltstellen

für 1 Person

832. Mandelmilch

1 Tasse Mandeln
2 Tassen Milch
Zucker

Die Mandeln brühen, schälen, trocknen und durch die Mandelmühle treiben * Die kochende Milch darüberschütten * Einige Stunden ziehen lassen * Durchseihen und mit Zucker abschmecken

833. Eiergetränk

für 1 Person

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren * Den Kognak mit dem Wasser vermengen und unterschlagen * Nach Belieben das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen unterziehen * Sofort servieren

1 Ei
2 Teel. Kognak und
½ Tasse abgekocht. Wasser
oder 1 Glas Rotwein
1–2 Teel. Zucker

834. Gesundheitstee

Zubereitung Nr. 859

835. Anisbrot

für 1 Person

Die Eigelb und den Zucker dick und schaumig rühren * Den Zitronensaft, das gesiebte Mehl und den Anis untermischen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine zugerichtete Anisbrotform füllen * Bei mittlerer Hitze backen * Am folgenden Tage in ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese im Ofen hellgelb rösten

3 Eier
7 Eßl. Zucker
½ Zitrone, Saft
1 Tasse Mehl
1 Teel. Anis

836. Biskuittörtchen

Die Eigelb, den Zucker, die geriebene Zitronenschale und den Saft dick und schaumig rühren * Das gesiebte Mehl untermischen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In zugerichtete Förmchen füllen und bei mittlerer Hitze backen

3 Eier
5 Eßl. Zucker
¼ Zitrone, Schale
¼ Zitrone, Saft
6 Eßl. Mehl

837. Zwieback

Aus den ersten Zutaten einen ziemlich festen Hefeteig bereiten * Ein Laibchen formen und auf dem Backblech gehen lassen * Mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze backen * Am folgenden Tage in Scheiben schneiden * In Zucker wenden und bei schwacher Hitze hellgelb rösten * Nach Belieben mit einem Guß (Nr. 995) versehen

500 g Mehl
20 g Hefe, 1 Tasse Milch
1 Teel. Salz, 1 Ei
3–4 Eßl. Butter
3–4 Eßl. Zucker
1 Eigelb zum Bestreichen
Zucker

für 1 Person

838. Bircher Müsli

1 Eßl. Haferflocken
1 Eßl. Zitronensaft
1 Apfel
1 Eßl. Kondensmilch (gesüßt)
1 Eßl. gehackte Nüsse

Die Haferflocken 12 Stunden in 3 Eßlöffeln kalten Wassers einweichen * Mit dem Zitronensaft, dem geriebenen Apfel und der Kondensmilch vermengen * Das fertige Müsli mit den gehackten Nüssen bestreuen

* An Stelle der Haferflocken können Weizenflocken und statt des Apfels eine entsprechende Menge anderen Obstes genommen werden

839. Rohkostsalate

Salate
Radieschen
Gemüse
Früchte
Öl
Zitronensaft
Rahm
Mayonnaise
Salz
Zucker

Mischverhältnisse: $^2/_3$ Kopfsalat, $^1/_3$ Radieschen * $^2/_3$ gelbe Rüben, $^1/_3$ Äpfel * $^1/_2$ gelbe Rüben, $^1/_2$ Sellerie * $^1/_3$ gelbe Rüben, $^1/_3$ Sellerie, $^1/_3$ Sauerkraut * $^1/_2$ rote Rüben, $^1/_2$ Äpfel * $^1/_3$ frische Gurken, $^1/_3$ Blumenkohl, $^1/_3$ Rettiche oder Kohlrabi * $^2/_3$ Weißkraut, $^1/_3$ Gurken * $^2/_3$ Salat, $^1/_3$ Gurken * $^2/_3$ Lauch, $^1/_3$ Tomaten * $^1/_3$ Schwarzwurzel, $^2/_3$ Sauerkraut * $^2/_3$ Äpfel, $^1/_3$ Zwiebel und süßer Rahm * $^2/_3$ geriebener Kürbis, $^1/_3$ Äpfel * $^2/_3$ Tomaten, $^1/_3$ Ananas oder Orangen * $^1/_3$ Tomaten, $^1/_3$ Melonen, $^1/_3$ Äpfel
Das Gemüse und das Obst waschen, in Scheiben oder in Streifen schneiden oder mit dem Rohkosthobel raffeln * Mit Öl, Zitronensaft und wenig Salz und Zucker, oder mit Rahm und Zitronensaft, oder mit Mayonnaise anmachen

für 2 Personen

840. Waldorfsalat

1 Sellerieknolle
1 großer Apfel
1 Handvoll Nußkerne
Zitronensaft
wenig Zitronenschale
$^1/_2$ Tasse Mayonnaise
$^1/_2$ Tasse süßer Rahm

Die Sellerieknolle und den Apfel schälen und in ganz kleine Würfel oder Streifen schneiden * Die in Scheibchen geschnittenen Nüsse, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale zugeben * Die Mayonnaise mit dem Rahm vermengen und den Salat damit anmachen * Nach Belieben eine halbe gekochte, feingeschnittene rote Rübe untermengen (Seite 152, 153)

→

Spinat mit Schlagcreme (Nr. 847), Kohlrabi mit Senfrahm (Nr. 849)
Rotkraut mit Äpfeln (Nr. 851), Tomaten mit Birnen gefüllt (Nr. 843)

Spinat mit Schlagrahm (Nr. 847)

Für 2 Personen: 250 g Spinat, 2 Zitronen Saft, 2 Eßl. Honig, 1 Tasse Schlagrahm

Den Spinat gut waschen und feinhacken * Den Zitronensaft mit dem Honig verrühren * Den Spinat damit anmachen * Den Schlagrahm untermischen

Kohlrabi mit Senfrahm (Nr. 849)

Für 4 Personen: 4 Kohlrabi, 1 Tasse saurer Rahm, 1 Teel. Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Dill, 1–2 Tomaten, 1 Ei

Die Kohlrabi schälen und in dünne Streifen schneiden * Den Rahm mit dem Senf, Salz, Pfeffer, Dill und Zucker verquirlen * Die Kohlrabi damit anmachen * Mit den Tomatenscheiben umgeben und mit dem hartgekochten, gehackten Ei bestreuen

Rotkraut mit Äpfeln (Nr. 851)

Für 2 Personen: 250 g Rotkraut, 2 Eßl. Olivenöl, 1 Zitrone Saft, 1 Eßl. Honig, 2 Äpfel

Das Rotkraut waschen und feinhobeln * Den Zitronensaft mit dem Honig und dem Öl verrühren * Das Kraut damit anmachen und 15 Minuten ziehenlassen * Die in feine Scheiben geschnittenen Äpfel untermengen

841. Selleriesalat

für 2 Personen

Die Sellerieknolle waschen, schälen und in ganz feine Streifen schneiden * Die übrigen Zutaten vermengen und den Salat damit anmachen

1 Sellerieknolle
½ Zitrone, Saft
3 Eßl. Rahm
1 Eßl. Öl
Salz, 1 Prise Zucker

842. Gefüllte Tomaten

für 2 Personen

Die Tomaten waschen und abtrocknen, einen Deckel abschneiden, aushöhlen * Die Salate mit dem Zitronensaft, reichlich Öl und Gewürzkräutern anmachen * Die Tomaten damit füllen * Die Mayonnaise darüber häufen und mit gehackter Petersilie bestreuen * Nach Belieben kann auch Rohkostgemüse eingefüllt werden

4 Tomaten
verschiedene Salate
Nr. 416, 422, 841
4 Eßl. Mayonnaise Nr. 512
Petersilie

843. Tomaten mit Birnen gefüllt

für 2 Personen

Die Tomaten waschen und abtrocknen, einen Deckel abschneiden, aushöhlen * Den Salat waschen und in feine Streifen schneiden * Die Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden, das Kernhaus entfernen * Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit der Mayonnaise anmachen * Nach Belieben etwas Senf oder geriebenen Meerrettich unterziehen * Die Tomaten damit füllen und mit Salatherzchen garnieren (Seite 304/305)

4 Tomaten
1 Kopfsalat oder Endivien
1–2 Birnen
4 Eßl. Mayonnaise Nr. 512

844. Gefüllte Gurken

für 4 Personen

Die Gurke von der Blüte zum Stiel schälen und in 5 cm dicke Scheiben schneiden * Jede Scheibe mit einem Löffel aushöhlen, so daß noch genügend Rand und Boden stehen bleiben * Die entstandenen Gurkenkästchen mit Zitronensaft und etwas Salz marinieren und kurze Zeit ziehen lassen * Die gelben Rüben zurichten,

1 Salatgurke
500 g gelbe Rüben
Zitronensaft
Öl
Salz

fein hobeln und mit Zitronensaft, Öl und Salz anmachen * Die Gurkenkästchen damit füllen * Mit gehackten Salatkräutern bestreuen und auf Salatblättern anrichten

für 4 Personen

845. Gemüseplatte

1 kleiner Blumenkohl
6 Tomaten
1 Kopf Endiviensalat
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Zitronensaft
4 Eßl. süßer Rahm
1 Tecl. Honig
1 Teel. gehackte Kräuter
1 Prise Salz

Den Blumenkohl zurichten und fein raspeln * Die Tomaten in Scheiben schneiden * Den zugerichteten Endiviensalat in Streifen schneiden * Den Blumenkohl in die Mitte einer Platte häufen, mit den Tomatenscheiben rings umgeben und diese mit dem Salat belegen * Die übrigen Zutaten zu einer Sauce vermengen und damit die Platte übergießen * (Seite 176)

für 2 Personen

846. Blumenkohl in Creme

200 g Blumenkohl
4 Eßl. süßer Rahm
1 Eßl. Tomatenmark
½ Zitrone, Saft
Salz, Zucker
2 Eßl. gerieb. Meerrettich

Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerteilen * Aus dem geschlagenen Rahm, Tomatenmark, Zitronensaft und geriebenen Meerrettich sowie den Gewürzen die Creme bereiten * Den Blumenkohl leicht damit vermengen

für 2 Personen

847. Spinat mit Schlagrahm

250 g Spinat
2 Zitronen, Saft
2 Eßl. Honig
1 Tasse Schlagrahm

Den Spinat gut waschen und fein hacken * Den Zitronensaft mit dem Honig verrühren * Den Spinat damit anmachen * Den Schlagrahm untermischen (Seite 304/305)

für 2 Personen

848. Brockelerbsen in Creme

500 g frische süße Erbsen
2 Eßl. geriebener Meerrettich
4 Eßl. süßer Rahm
1 Teel. gehackter Dill
½ Zitrone (Saft)
1 Prise Salz, 1 Teel. Zucker
1 Eßl. geriebener Meerrettich

Die Erbsen auspahlen * Den geschlagenen Rahm mit dem Dill, Zitronensaft, Zucker und Salz vermengen * Die Erbsen damit anmachen und mit dem geriebenen Meerrettich bestreuen

849. Kohlrabi mit Senfrahm

für 4 Personen

Die Kohlrabi schälen und in dünne Streifen schneiden * Den Rahm mit dem Senf, Salz, Pfeffer, Dill und Zucker verquirlen * Die Kohlrabi damit anmachen * Mit den Tomatenscheiben umgeben und mit dem hartgekochten, gehackten Ei bestreuen (Seite 304/305)

4 Kohlrabi
1 Tasse saurer Rahm
1 Teel. Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
Dill
1–2 Tomaten
1 Ei

850. Rotkraut mit Schlagrahm

für 2 Personen

Das Rotkraut waschen und fein hobeln * Den Zitronensaft mit dem Honig vermengen * Das Kraut damit anmachen und 15 Minuten ziehen lassen * Den Schlagrahm unterziehen * Mit Haferflocken oder gehackten Nüssen bestreuen

250 g Rotkraut
1 Zitrone, Saft
3 Eßl. Honig
1 Tasse Schlagrahm
Haferflocken oder Nüsse

851. Rotkraut mit Äpfeln

für 2 Personen

Das Rotkraut waschen und fein hobeln * Den Zitronensaft mit dem Honig und dem Öl verrühren * Das Kraut damit anmachen und 15 Minuten ziehen lassen * Die in feinen Scheiben geschnittenen Äpfel untermengen (Seite 304/305)

250 g Rotkraut
2 Eßl. Olivenöl
1 Zitrone, Saft
1 Eßl. Honig
2 Äpfel

852. Grießplätzchen

Die Mandeln fein mahlen * Den Grieß, den Honig und das Mandelöl zugeben und gut vermengen * Runde Plätzchen formen und trocknen lassen

1 Tasse Mandeln
5 Eßl. Grieß
2 Eßl. Honig
einige Tropfen Mandelöl

853. Haferflockenplätzchen

Die Aprikosen durch den Wolf drehen * Mit den Haferflocken, dem Zitronensaft und dem Honig vermengen und den Teig gut kneten * Runde Plätzchen formen * In geriebenen Haselnüssen wenden und trocknen

125 g getrocknete Aprikosen
1½ Tassen Haferflocken
1 Zitrone, Saft
2–3 Eßl. Honig
4 Eßl. gehackte Haselnüsse

854. Reformfruchtsalat

Feigen
Äpfel
Birnen
Bananen
Nüsse
Zucker oder Honig
süßer Rahm
Haferflocken oder Puffreis

Die Feigen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, so daß sie aufquellen * Am nächsten Tag kleinschneiden und mit den ebenfalls klein geschnittenen Äpfeln, Birnen und Bananen sowie den gehackten Nüssen vermengen * Mit Zucker oder Honig und Rahm anmachen und mit den Flocken bestreuen

855. Bohnenkaffee

für 4 Personen

5–8 Eßl. gemahlener Kaffee
1 l frisches Wasser

Den Kaffee nicht zu fein mahlen und in eine zuvor gleichmäßig erwärmte Porzellankanne geben * Das strudelnd kochende Wasser in etwa 3 Güssen darüberschütten, nach jedem Guß den Kaffee tüchtig umrühren * Zugedeckt etwa 5 Minuten ziehen lassen * Für größeren Bedarf das Wasser in einem entsprechend großen Topf aufsetzen * Wenn es kocht, das Kaffeemehl hineinschütten, rasch vom Feuer nehmen und gut umrühren * Wieder zurück aufs Feuer stellen und bis zum Kochen kommen lassen * Dies dreimal wiederholen * Zugedeckt stehen lassen, bis sich der Kaffee gesetzt hat * In eine vorgewärmte Kanne gießen * Wird der Kaffee nicht gleich verwendet, die gefüllte Kanne in heißes Wasser stellen

zu Filterkaffee oder Mokka
3 gehäufte Teel. gemahlener Kaffee
¼ l Wasser

856. Tee

für 4 Personen

2–3 Teel. Tee
1 l frisches Wasser

In eine mit heißem Wasser ausgespülte Teekanne (in der sonst nichts anderes bereitet werden darf!) den Tee geben * Mit etwas kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen * Das übrige Wasser wieder zum Kochen bringen und über den Teeextrakt gießen * Gut durchrühren und etwa 3 Minuten ziehen lassen * Den Tee in eine vorgewärmte Kanne abgießen oder den Tee-Extrakt für sich in einer kleinen Kanne reichen und die entsprechende Menge Wasser bei Tisch zugeben. (Am schönsten ist in diesem Fall ein Samovar)

Beigabe: Zitrone, Zucker *oder* kalter, süßer Rahm

für 4 Personen

857. Kakao

5 Teel. Kakao
3 Teel. Zucker
1 Prise Salz
1 l Milch oder Wasser

Die Milch mit dem Zucker und Salz aufkochen * Den Kakao mit etwas Milch oder Wasser glattrühren und in die kochende Milch gießen * Unter Rühren einmal aufkochen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen * In eine vorgewärmte Kanne füllen

für 4 Personen

858. Schokolade

125 g geriebene Schokolade
1 l Milch
1 Prise Salz

Die Milch und das Salz zum Kochen bringen und die Schokolade einlaufen lassen * Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis zum Kochen kommen lassen * Nach Belieben auf jede Tasse 1 Eßlöffel Schlagrahm häufen

für 4 Personen

859. Kräuter- und Gesundheitstee

1 l frisches Wasser
2–3 Eßl. Kräuter

Blüten und Blätter mit kochendem Wasser überbrühen und etwa 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen * Harte Blätter, Schalen und Stengel in kaltem Wasser zusetzen, kurz aufkochen und zugedeckt noch 10 Minuten ziehen lassen * Wurzeln, Rinden, Beeren und Kerne in kaltem Wasser aufstellen und je nach Art und Verwendung kürzer oder länger kochen * Abgeseiht servieren

für 4 Personen

860. Glühwein

3 Tassen Rotwein
1 Tasse Wasser
1 Tasse Zucker
½ Stange Zimt
3 Nelken
½ Zitrone, Saft
etwas Zitronenschale

Alle Zutaten vermengen und bis zum Kochen bringen * Möglichst heiß servieren * Beim Einfüllen in Gläser einen silbernen Löffel hineingeben, beim Einfüllen in einen Krug diesen noch auf ein nasses Tuch stellen

861. Grog

für 4 Personen

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen * Vom Feuer nehmen und mit dem Rum, Arrak oder Kognak vermengen
Andere Zubereitung: Den Rum in Teegläser gießen * Mit heißem Wasser auffüllen und dabei einen silbernen Löffel in die Gläser stellen * Nach Geschmack süßen

3 Tassen Wasser
10 Eßl. Zucker
1 Tasse Rum, Arrak oder Kognak

862. Punsch

für 4 Personen

Den Wein mit dem Zucker zum Kochen bringen * Den Arrak dazugießen und noch 1 Minute auf dem Feuer lassen * Beim Einfüllen des heißen Punsches in die Gläser einen silbernen Löffel stellen

1 Flasche Rheinwein
½ Flasche Arrak
¾ Tasse Zucker

863. Orangenpunsch

für 4 Personen

Den Wein mit den Säften und dem Zucker bis zum Kochen kommen lassen * Vom Feuer nehmen und mit dem Tee mischen * Den Arrak zugeben und heiß auftragen

1 Flasche Weißwein
2½ Orangen, Saft
2 Eßl. Zitronensaft
¾ Tasse Zucker
2 Tassen Tee
½ Gläschen Arrak

864. Eiskaffee — *für 1 Person*

Das Eis in ein Glas geben * Mit starkem, kaltem Kaffee auffüllen und mit Schlagrahm garnieren * Mit Strohhalm reichen
Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

1–2 Eßl. Vanille-Eis Nr. 794
schwarzer starker Kaffee
1 Eßl. Schlagrahm

865. Eisschokolade — *für 1 Person*

Das Eis in ein Glas geben * Mit der kalten, nicht zu süßen Schokolade auffüllen und mit Schlagrahm garnieren * Mit Strohhalm reichen
Beigabe: Waffeln *oder* Kleingebäck

1–2 Eßl. Vanille-Eis Nr. 794
Schokolade Nr. 858
1 Eßl. Schlagrahm

866. Eiscreme-Soda — *für 1 Person*

Das Eis in ein Limonadeglas geben * Mit Selterswasser auffüllen und verquirlen * Mit 1 Gläschen Rum vermengt, entsteht Sodaeispunsch * Mit Strohhalm reichen

2 Eßl. Erdbeer- (Nr. 800)
oder Himbeer-Eis Nr. 799
Selterswasser

867. Eismandelmilch — *für 2 Personen*

Die Mandeln brühen, abziehen, trocknen und zweimal durch die Mandelmühle treiben * Das Wasser über die Mandeln gießen und 1 Stunde stehen lassen * Durchseihen und mit dem Rahm verquirlen * In einem Glas über Eiswürfel anrichten * Mit Strohhalm reichen

1 Tasse Mandeln
2 Tassen Wasser
4–5 Eßl. süßer Rahm

868. Zitronen- oder Orangenmilch — *für 1 Person*

Den Fruchtsaft mit dem Zucker verrühren * Unter tüchtigem Schlagen nach und nach die abgekochte, kalte, geseihte Milch zugeben * In ein Glas über Eiswürfel gießen * Mit Strohhalm reichen

1 Zitrone, Saft
oder 1 Orange, Saft
1 Teel. Puderzucker
1 Tasse Milch

für 1 Person

869. Himbeermilch

1/2 Tasse Milch
1/2 Tasse Selterswasser
2 Eßl. Himbeersaft

Ein Glas 3/4 mit zerstoßenen Eiswürfeln füllen * Die Milch mit dem Selterswasser und dem Himbeersaft gut verquirlen, über das Eis gießen * Mit Strohhalm reichen

für 1 Person

870. Honigmilch

1 Eßl. Honig
1 Prise Zimt
1 Tasse rohe Milch

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen * Den Honig mit dem Zimt und der Milch tüchtig schlagen und über das Eis gießen * Mit Strohhalm reichen

für 4 Personen

871. Teepunsch, kalt

Tee Nr. 856
2 Tassen Wasser
2 Zitronen, Saft
10 Eßl. Zucker
1 Glas Rum

Starken Tee bereiten und kaltstellen * Das Wasser, den Zitronensaft, den Zucker und Rum zum Kochen bringen * Nach dem Erkalten in die Eisschalen mit Würfeleinsatz füllen und gefrieren lassen * Einige dieser aromatischen Eiswürfel in Teegläser geben und den Tee darübergießen

für 4 Personen

872. Eistee

Tee Nr. 856
1 Tasse süßer Rahm
100 g Puderzucker

Starken Tee bereiten * Im Kühlschrank oder auf Eis sehr kalt werden lassen * Den steifen Schlagrahm mit dem Zucker vermengen * In die Eisschale mit Würfeleinsatz füllen und gefrieren lassen * Beim Anrichten in jedes Glas einen Rahmwürfel und darüber den kalten Tee geben * Nach Geschmack noch einige Tropfen Rum oder Kognak zugeben

für 1 Person

873. Rotweinkühltrank

1 Eßl. Zucker
1 Eßl. Zitronensaft
1/2 Glas Rotwein
1 Orangenscheibe mit Schale
Selterswasser

In einem Glas den Zucker mit dem Zitronensaft vermengen * Den Rotwein und die Orangenscheibe zugeben * Mit Selterswasser auffüllen und einige Eisstückchen beigeben * Mit Strohhalm reichen

874. Grape Fruit Coupe

für 2 Personen

1 Grapefruit
Zucker
Pfefferminzblätter

Das Grapefruitfleisch aus Schalen und Haut nehmen * Jeden Schnitz in Drittel schneiden, mit Zucker bestreuen und im Eisschrank kühlen * Jedes Glas mit 6 frischen Minzblättern in gleichen Abständen auslegen, so daß die Spitzen der Blätter an den Glasrand reichen * Mit dem Fruchtfleisch füllen und mit einem Minzzweiglein garnieren

875. Kalte Ente

1 Zitrone
1 Flasche Mosel- oder Rheinwein
1 Flasche Schaumwein

Die Zitrone spiralenförmig in einem Zug ganz dünn schälen * Die Schale in das Bowlengefäß oder einen Glaskrug hängen * Mit dem Wein übergießen und 15 Minuten ziehen lassen * Vor dem Auftragen den eisgekühlten Schaumwein zugießen und mit Würfelzucker abschmecken * Nach Belieben 1 Likörglas Kognak beifügen

876. Angostura-Ente

2 Flaschen Mosel
1 Flasche Schaumwein
3—4 Spritzer Angostura

Den Angostura in einen Glaskrug schütten * Mit dem eisgekühlten Wein und Schaumwein auffüllen

877. Maibowle

1 Büschel Waldmeister
2 Flaschen Weißwein
1 Flasche Schaumwein
Würfelzucker

Die Kräuter auslesen, waschen und abtropfen lassen * Zusammenbinden und mit den Spitzen nach unten in das Bowlengefäß hängen * Den Wein darübergießen und kaltstellen * Nach 30 Minuten die Kräuter herausnehmen * Nach Geschmack mit Würfelzucker süßen und mit Schaumwein auffüllen

878. Erdbeerbowle

750 g frische Erdbeeren
250 g Zucker
3 Flaschen Mosel
2 Flaschen Schaumwein

Die zugerichteten Erdbeeren mit Würfelzucker in eine Bowlenterrine geben * Zugedeckt einige Stunden kühlstellen * Den Wein und den Schaumwein darübergießen und sogleich auftragen

879. Walderdbeerbowle

500 g Walderdbeeren
Würfelzucker
2 Flaschen Rheinwein
1 Flasche roter Schaumwein

Die Erdbeeren gut gezuckert in eine Bowlenschüssel geben * 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen * Den Rheinwein darübergießen und noch 30 Minuten kühlstellen * Kurz vor dem Auftragen den gekühlten Schaumwein zugießen

880. Kirschenbowle

500 g entsteinte Kirschen
100 g Würfelzucker
1/4 Flasche Arrak
2 Flaschen Mosel
1 Flasche Schaumwein

Die entsteinten Kirschen mit dem Zucker und Arrak vermengen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen * Die Früchte entfernen * Den Wein zum Saft geben und kühlstellen * Kurz vor dem Auftragen den eisgekühlten Schaumwein zugießen

881. Pfirsichbowle

8 Pfirsiche
Würfelzucker
2 Flaschen Rheinwein
1 Flasche Schaumwein

Die Pfirsiche häuten, entkernen und in dünne Scheiben schneiden * Nach Geschmack zuckern und zugedeckt 3 Stunden kühlstellen * Den Wein und Schaumwein darübergießen und sogleich auftragen

882. Melonenbowle

1 Melone
Würfelzucker
nach Geschmack
1 Gläschen Maraschino
2 Gläser Rotwein
2 Flaschen Mosel
1 Flasche Schaumwein

Die Melone schälen, in zwei Hälften schneiden und entkernen * Die Fruchthälften zuckern und 1 Stunde kühlstellen * Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Maraschino und Rotwein übergießen * Wiederum 1 Stunde ziehen lassen * Vor dem Auftragen den gut gekühlten Wein und Schaumwein darübergießen

883. Kullerpfirsich

Schöne, reife Pfirsiche mit einer silbernen Gabel mehrmals durchstechen * In jedes Sektglas eine Frucht legen und mit eisgekühltem Schaumwein übergießen * Mit einer Dessertgabel reichen

Pfirsiche
Schaumwein

884. Aprikosenbowle

Die Aprikosen entkernen und in schmale Schnitze schneiden * Zuckern und mit dem Brandy übergießen * Mehrere Stunden zugedeckt auf Eis stellen * Kurz vor dem Auftragen den eisgekühlten Mosel und Schaumwein zugießen

250 g Aprikosen
Würfelzucker
1 Glas Apricot Brandy
oder Vanille-Likör
2 Flaschen Mosel
2 Flaschen Schaumwein

885. Gravensteiner Apfelbowle

Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen * In Scheiben schneiden und reichlich zuckern * 24 Stunden zugedeckt kühlstellen * Den Rum darübergießen und 1 Stunde ziehen lassen * Vor dem Auftragen den eisgekühlten Wein und Schaumwein zugießen

6 Gravensteiner Äpfel
Würfelzucker
½ Weinglas Rum
1 Flasche Saarwein
1 Flasche Pfälzer Wein
1 Flasche Schaumwein

886. Orangenbowle

Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden und entkernen * Mit dem Zucker vermengt 30 Minuten auf Eis stellen * Durchseihen und mit dem Wein und Schaumwein auffüllen * Einige frische Orangenscheiben zugeben

4 Orangen
1 Flasche Mosel
1 Flasche Schaumwein
Würfelzucker

887. Weinblütenbowle

Einen Strauß Weinblüten in eine Bowlenterrine legen * Mit dem Wein übergießen und 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen * Nach Geschmack Zucker zugeben und mit dem eisgekühlten Schaumwein auffüllen

Weinblüten
2 Flaschen Mosel
Würfelzucker
1 Flasche Schaumwein

888. Ananasbowle

1 Ananas
1 Flasche Rheinwein
2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
1 Flasche Schaumwein

Die Ananas schälen, in Scheiben und diese wiederum in kleine Stückchen schneiden * Mit dem Zucker vermengen und mit 1 Flasche Rheinwein übergießen * Zugedeckt einige Stunden kühlstellen * Vor dem Auftragen den restlichen Wein und den eisgekühlten Schaumwein zugießen

889. Veilchenbowle

Veilchenblüten
2 Orangen
2 Flaschen Pfälzer
Läuterzucker von 100 g Zucker
1 Flasche Schaumwein

1 Handvoll frische Veilchenblüten ohne Stiele mit dem Orangensaft und dem Pfälzer übergießen * Einige Stunden zugedeckt ziehen lassen * Durchseihen und mit dem Saft und dem abgekühlten Läuterzucker vermengen * Auf Eis stellen und kurz vor dem Auftragen mit 1 Flasche Schaumwein übergießen

890. Rosenbowle

6–8 Rosen
1 Glas Kognak
125 g Würfelzucker
1 Flasche Rotwein
1 Flasche Rheinwein
2 Flaschen Schaumwein

Rosenblätter von frisch gepflückten, soeben erblühten Rosen mit dem Zucker belegen und den Kognak und Rotwein darübergießen * Zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen * Durchseihen und mit dem Wein und Schaumwein auffüllen * Beim Auftragen einige frische Rosenblätter einlegen

891. Resedabowle

1 Büschel Reseda
1/4 l Rum
1/2 Flasche Wein
Würfelzucker
2 Flaschen Rheinwein
2 Flaschen Schaumwein

Die Resedablüten ohne Blätter und Stiele mit dem Rum und 1/2 Flasche Wein übergießen * Zugedeckt 4 Stunden ziehen lassen * Durchseihen und den Rheinwein zugeben * Nach Geschmack zuckern und einige Stunden auf Eis stellen * Beim Auftragen den Schaumwein zugießen

892. Gurkenbowle

½ frische Gurke
8 Stück Würfelzucker
1 Zitrone, Saft und Schale
1 Glas Kognak
1 Flasche Bordeaux
1 Flasche Schaumwein

Die Gurke schälen, entkernen und in einer Bowlenterrine mit dem Bordeaux übergießen * Die Zitronenschale an den Zuckerwürfeln abreiben und diese mit dem Saft der Zitrone zugeben * Den Kognak darübergießen und zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen * Die Gurke entfernen, die Terrine kühlstellen * Beim Auftragen den eisgekühlten Schaumwein zugießen

893. Selleriebowle

2 Sellerieknollen
2—4 Eßl. Zucker
½ Flasche Rheinwein
2 Flaschen Rheinwein
2 Flaschen Schaumwein

Die Sellerieknollen bürsten, schälen und in dünne Scheiben schneiden * Den Zucker darüberstreuen und mit ½ l Rheinwein übergießen * Zugedeckt über Nacht stehen lassen * Die Selleriescheiben herausnehmen und den Extrakt kühlstellen * Kurz vor dem Auftragen den gekühlten Wein und Schaumwein zugießen

894. Julibowle

1 frische Gurke
2 Zitronen
2 Gläser Sherry
1 Glas Weinbrand
Würfelzucker
1 Flasche roter Ingelheimer
1 Flasche Mosel
1 Flasche Schaumwein

Die Gurke schälen, entkernen, in Stücke schneiden und nach Geschmack zuckern * Den Zitronensaft, Sherry und Weinbrand darübergießen und 2 Stunden ziehen lassen * Mit dem eisgekühlten Wein und Schaumwein auffüllen

895. Cup Lili Marlen

1 Zitrone
1 Orange
3 Scheiben Ananas
1 Glas Maraschino
½ Flasche Mosel
2 Flaschen roter Ingelheimer
1 Flasche roter Schaumwein

Die geschälte Zitrone und Orange in Scheiben schneiden und entkernen * Ganz wenig Schale dazureiben * Die Ananas in kleine Stückchen schneiden und zugeben * Den Maraschino und ½ Flasche Moselwein darübergießen * 4 Stunden zugedeckt auf Eis stellen * Die Früchte entfernen und kurz vor dem Auftragen den Ingelheimer und den Schaumwein zugießen

896. Englische Bowle

2 Glas Whisky
2 Stengel frische grüne Pfefferminz
1 Flasche Rheinwein
1 Flasche Schaumwein

Die frischen Pfefferminzblätter etwas zerreiben und mit dem Whisky begießen * Kurze Zeit ziehen lassen, dann die Blätter abseihen * Den Wein zum Whisky geben und 2 Stunden kühlstellen * Beim Auftragen gekühlten Schaumwein zugießen

897. Portweinbowle

1 Tasse schwarze Johannisbeeren
1 Flasche Portwein
Würfelzucker nach Geschmack
1 Flasche Bordeaux
1 Flasche Schaumwein

Die Johannisbeeren im Portwein etwa 30 Minuten ziehen lassen, dann die Früchte entfernen * Den Bordeaux zugeben, nach Geschmack süßen und 2 Stunden kaltstellen * Vor dem Auftragen 1 Flasche Schaumwein zugießen

898. Burgunder Bowle

3–4 schwarze Johannisbeerblätter
½ Weinglas Kognak
1 Flasche Burgunder
25 g Kandiszucker
1 Flasche roter Schaumwein

Die Johannisbeerblätter mit dem Kognak übergießen und 2 Stunden ziehen lassen * Den Burgunder und den gestoßenen Kandiszucker zugeben und kühl stellen * Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, die Blätter entfernen und den eisgekühlten Schaumwein zugießen

899. Türkenblut

1 Flasche Burgunder
1–2 Flaschen Schaumwein

Den Wein und Schaumwein mischen und gekühlt reichen

900. Cup von Nizza

4 Zweigchen Zitronenmelisse
1 Orange
½ frische Gurke
Würfelzucker
2 Weingläser Sherry
2 Flaschen Bordeaux
1 Flasche roter Schaumwein

Die Melisse, die geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Orange und Gurke leicht zuckern * Den Sherry und Bordeaux darübergießen und kaltstellen * Früchte und Zweige herausnehmen und den Schaumwein zugießen

→ *Joghurt-Cocktails*

Joghurt-Cocktails

Sie werden an Stelle von Suppen gereicht und sind sehr schmackhaft, erfrischend und bekömmlich. Man kann sie aus allen frischen Früchten, Marmeladen oder Fruchtsäften bereiten. Angerichtet werden sie in Gläsern

Bananen-Cocktail

Für 4 Personen: 1 1/2 Fl. Joghurt, 3 Bananen, 1 Teel. Zitronensaft

Alle Zutaten im Starmix gut vermengen

Melonen-Cocktail

Für 4 Personen: 1 1/2 Fl. Joghurt, 2 Spalten Melone (ohne Schale und Kerne), 1 Teel. Zucker

Alle Zutaten im Starmix gut vermengen

Himbeer-Cocktail

Für 4 Personen: 1 1/2 Fl. Joghurt, 1 1/2 Tassen Himbeeren, 1 Eßl. Zucker oder 2 Eßl. Himbeermarmelade und 1 Eßl. Zitronensaft

Alle Zutaten im Starmix gut vermengen

901. Südpolbowle

Die Ananas- und Orangenstückchen mit Wasser in die Eisschalen mit Einsatz füllen und im Gefrierfach erstarren lassen * Den abgekühlten Zuckersirup, Maraschino, Arrak und Zitronensaft mischen und kühlstellen * Vor dem Auftragen die Eiswürfel herausnehmen, in die Bowlenterrine legen und mit der Arrakmischung und dem gekühlten Schaumwein übergießen

Ananas- u. Orangenstücke
½ l Zuckersirup
½ l Maraschino
¼ l Arrak
2 Zitronen, Saft
1 Flasche Schaumwein

902. Berliner Bowle

Alles gut gekühlt zusammengießen und nach Geschmack zuckern * Die sehr dünn geschälte Zitronenschale kurz darin ziehen lassen

2 Flaschen Weißbier
½ Zitrone, Saft und Schale
1 Flasche Schaumwein
Zucker

903. Pilsener Bowle

Schaumwein und Bier mischen und das Getränk sofort auftragen

1 Flasche Schaumwein
1/3 Pilsener oder
¼ englisches Porter

904. Grogbowle

Den Arrak mit dem Zucker und einigen Zitronenscheiben zum Kochen bringen und abschäumen * Durch ein Porzellansieb gießen * Nach dem Abkühlen auf Eis stellen * Vor dem Auftragen mit Wein und Schaumwein auffüllen

1 Flasche Arrak
250 g Zucker
1 Zitrone
1 Flasche Rheinwein
1 Flasche Schaumwein

905. Punsch Romana

für 4 Personen

Die Eigelb mit dem Zucker dick und schaumig rühren * Den Rum oder Arrak, den Orangensaft und die geriebene Orangenschale beifügen und wieder dickrühren * Den sehr steifen Schlagrahm unterziehen * In Gläser füllen und bis zum Anrichten auf Eis stellen

8 Eigelb
1¾ Tassen Zucker
2 Gläschen Rum oder Arrak
½ Orange, Saft und Schale
2 Tassen süßer Rahm

906. Martini-Cocktail

1/2 Wermut
1/2 Gin
1 Spritzer Orange Bitter
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit einem Stückchen Zitronenschale oder 1 Olive garnieren * Mit Strohhalm reichen * (S. 288)

907. Manhattan-Cocktail

2/3 italienischer Wermut
1/3 Whisky
1 Spritzer Angostura Bitter
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

908. Ohio-Cocktail

3/4 Kognak
1/4 Vanille
Schaumwein
Eis

Die ersten 3 Zutaten im Mixbecher tüchtig schütteln * In große Cocktailgläser seihen * Mit Schaumwein auffüllen und mit 1 kandierten Kirsche garnieren * Eine Maraschinokirsche einlegen * Mit Strohhalm reichen

909. Side Car-Cocktail

1/2 Curaçao
1/2 Kognak
1/4 Zitronensaft
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

910. White Lady-Cocktail

1/3 Curaçao, weiß
1/3 Gin
1/3 Zitronensaft
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen und mit Strohhalm reichen

911. Prince of Wales-Cocktail

Schaumwein
2 Spritzer Angostura
2 Spritzer Curaçao
1 Orangenscheibe
Eis

Die Sektgläser zu je 1/3 mit gestoßenem Eis füllen * Je Glas die angegebene Menge Angostura und Curaçao zugeben und mit eis-

gekühltem Schaumwein auffüllen * Mit der Orangenscheibe garnieren * Mit Strohhalm servieren

912. Gold Stream Guards Drink

Portwein und Angostura mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher schütteln * In Sektgläser seihen und mit Schaumwein auffüllen * Mit Strohhalm reichen

2 Likörgläser Portwein
4 Spritzer Angostura
Eis
Schaumwein

913. Bronx-Cocktail

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

2/4 italienischer Wermut
1/4 Gin
1/4 Orangensaft
3 Schuß Bitter
Eis

914. Colonial-Cocktail

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen oden mit Zuschuß von Sodawasser in Limonadegläser füllen * Mit Strohhalm reichen

2/3 Gin
1/3 Zitronensaft
Zucker
Eis

915. Genever High Ball-Cocktail

Alle Zutaten ohne Sodawasser mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In kleine Limonadegläser seihen und mit eisgekühltem Sodawasser auffüllen * Mit Strohhalm reichen

2 kleine Gläser Genever
2 Schuß Bitter
2 Teel. Zitronensaft
Sodawasser
Eis

916. John Collin-Cocktail

Alle Zutaten ohne Sodawasser mit gestoßenem Eis im Mixbecher schütteln * In kleine Limonadegläser seihen und mit eisgekühltem Sodawasser auffüllen * Mit Strohhalm reichen

1/2 Genever
1/4 Zitronensaft
1/4 Curaçao. weiß
2 Teel. Zucker
Sodawasser
Eis

917. Olympia-Cocktail

1/3 Whisky
1/3 Curaçao
1/3 Orangensaft
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen und nach Belieben mit eisgekühltem Sodawasser verdünnen * Mit Strohhalm reichen

918. Bacardi-Cocktail

2/4 Bacardi
1/4 Grenadine
1/4 Zitronensaft
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Nach Belieben mit eisgekühltem Sodawasser verdünnt in kleinen Limonadegläsern servieren * Mit Strohhalm reichen

919. Rauhnacht-Cocktail

1/2 Kognak
1/2 Schwedenpunsch
2 Spritzer Angostura
3 Spritzer Curacao
Schaumwein
Eis

Alle Zutaten ohne den Schaumwein mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Sektgläser seihen und mit eisgekühltem Schaumwein auffüllen * Mit Strohhalm reichen

920. Rauhreif-Cocktail

1/3 Rum
1/3 Cointreau
1/3 Orangensaft
Zucker
Eis

Alle Zutaten ohne den Zucker mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * Den Rand großer Cocktailgläser zuerst in Wasser und darauf in gestoßenen Zucker tauchen * Das Getränk hineinseihen * Mit Strohhalm reichen

921. Rosa-Cocktail

1/2 Gin
1/2 Cherry Brandy
1 Schuß Bitter
Zitronenschale
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen und 1 Stückchen Zitronenschale beigeben * Mit Strohhalm reichen

922. Alexander-Cocktail

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

1/3 Kognak
1/3 Kakao-Likör
1/3 süßer Rahm
Eis

923. Angostura-Cocktail

Die Sektgläser je zu 1/4 mit gestoßenem Eis füllen * Die übrigen Zutaten der Reihe nach einfüllen * Zuletzt mit dem eisgekühlten Schaumwein auffüllen * Mit Strohhalm servieren

Eis
1 Teel. Zucker
1/2 Glas Erdbeeren oder Ananasstückchen
2 Spritzer Angostura Bitter
Schaumwein

924. „Einmal ist keinmal"

Alle Zutaten ohne die Ananas mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen und mit Ananasstückchen garnieren * Mit Strohhalm reichen

1/2 Maraschino, 1/2 Gin
1/2 Cinzano Bianco
1/4 Eierlikör
2 Schuß Angostura
1/2 Scheibe Ananas
Eis

925. Mint-Cocktail

Die Gläser zur Hälfte mit Eisstückchen füllen * Die Zutaten im Mixbecher gut schütteln * In Cocktailgläser seihen und mit dem Schaumwein auffüllen * Mit Strohhalm reichen

Eis
1/2 Orange, Saft
1/2 Zitrone, Saft
1/4 Sirup
Schaumwein
1 Stengel frische Pfefferminze

926. Walzer-Cocktail

Alle Zutaten ohne den Schaumwein mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher gut schütteln * In Cocktailgläser seihen und den Schaumwein aufgießen * Mit Strohhalm reichen

1/4 Gin
1/4 italienischer Wermut
einige Tropfen Zitronensaft
1/2 Schaumwein
Eis

927. Prinzessin-Cocktail

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

1/4 Cinzano Bianco, 1/4 Kognak,
1/4 Benediktiner, 1/4 Cointreau,
4 Spritzer Orange Bitter
Eis

928. Grapefruit-Cocktail

Eis
1 Glas Grapefruit-Saft
1 Scheibe Ananas
Zuckersirup

Sektgläser zur Hälfte mit Eisstückchen füllen * Den Fruchtsaft mit dem Sirup mischen und darübergießen * Mit Ananasstückchen auffüllen * Mit Strohhalm reichen

929. „Blondes Gift"

1/3 Schwedenpunsch
1/3 Kognak
1/3 Curacao
Schaumwein
Eis

Alle Zutaten ohne den Schaumwein mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Sektgläser seihen und mit Schaumwein auffüllen * Mit Strohhalm reichen

930. „Alter Schwede"

1/2 Weinbrand
1/2 Schwedenpunsch
Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

931. „Apotheke"

1/2 Wermut
1/4 Kognak
1/4 Pfefferminz
4 Schuß Angostura

Alle Zutaten im Mixbecher tüchtig schütteln * In kleinem Cocktailglas servieren

932. Prärie-Auster

2 Teel. Worc.-Sauce
1 Eigelb
4 Teel. Tomaten-Catsup
1 Spritzer Zitronensaft
3 Tropfen Öl
1 Schuß Whisky

In ein Cocktailglas zuerst die Worcestershiresauce geben * Das Eigelb unzerlaufen daraufgeben * Einen Kranz von Tomatencatsup herumlegen * Zitronensaft, Öl und zuletzt den Whisky darüberträufeln

933. Katergift-Flip

1/2 Sherry, 1/2 Schaumwein
4 Schuß Angostura
1 Teel. Zucker
1 rohes Ei, Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen

934. Astoria-Flip

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

1/3 franz. Wermut
1/3 ital. Wermut
1/3 Gin, 1/3 Schaumwein
1 Schuß Zitronensaft
1/2 Eigelb
Eis

935. Sherry-Flip

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Südweingläser seihen

1 Glas Cherry
1 Eigelb
1 Teel. Zucker
Eis

936. Mokka-Flip

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Südweingläser seihen und eine Spur Muskatnuß darüberreiben

1/2 Curaçao, 1/4 Kognak
1/4 Mokka-Likör
1 Schuß Portwein
1 Eigelb, Muskatnuß
Eis

937. Schaumwein-Flip

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Sektgläser füllen * Mit Strohhalm servieren

1 Glas Schaumwein
1/2 Orange, Saft
3 Spritzer Curaçao Orange
1 Teel. Zucker
1 Eigelb, Eis

938. Portwein-Flip

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Nach Belieben mit Selterwasser verdünnen * Mit Strohhalm reichen

1 Glas Portwein
2 Eßl. Zitronensirup
1 rohes Ei
Eis

939. Gin-Fizz

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen * Mit Strohhalm reichen

1/2 Gin, 1/2 Genever
1 Teel. Zucker
1 Eiweiß
Eis

940. Silver Fizz

2/3 Gin
1/3 Zitronensaft
2 Teel. Zucker
1 Eiweiß
Eis
Sodawasser

Alle Zutaten ohne das Sodawasser mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In kleine Limonadegläser seihen und mit eisgekühltem Sodawasser auffüllen * Mit Strohhalm reichen

941. Gibson-Girl-Cobbler

Eis
1 Likörglas Ananas-Sirup
Schaumwein
einige Ananas-Stückchen

Die Sektgläser zu 2/3 mit dem gestoßenen Eis füllen * Mit dem Ananassirup und Schaumwein auffüllen * Mit Ananasstückchen garnieren * Mit Strohhalm reichen

942. Champagner-Cobbler

Eis
2 Gläser Curaçao oder Kognak
Kirschen, Pfirsichstückchen
Schaumwein

Die Sektgläser 1/2 mit dem gestoßenen Eis füllen * Die anderen Zutaten darübergeben und mit Schaumwein aufgießen * Mit Strohhalm reichen

943. Cherry-Cobbler

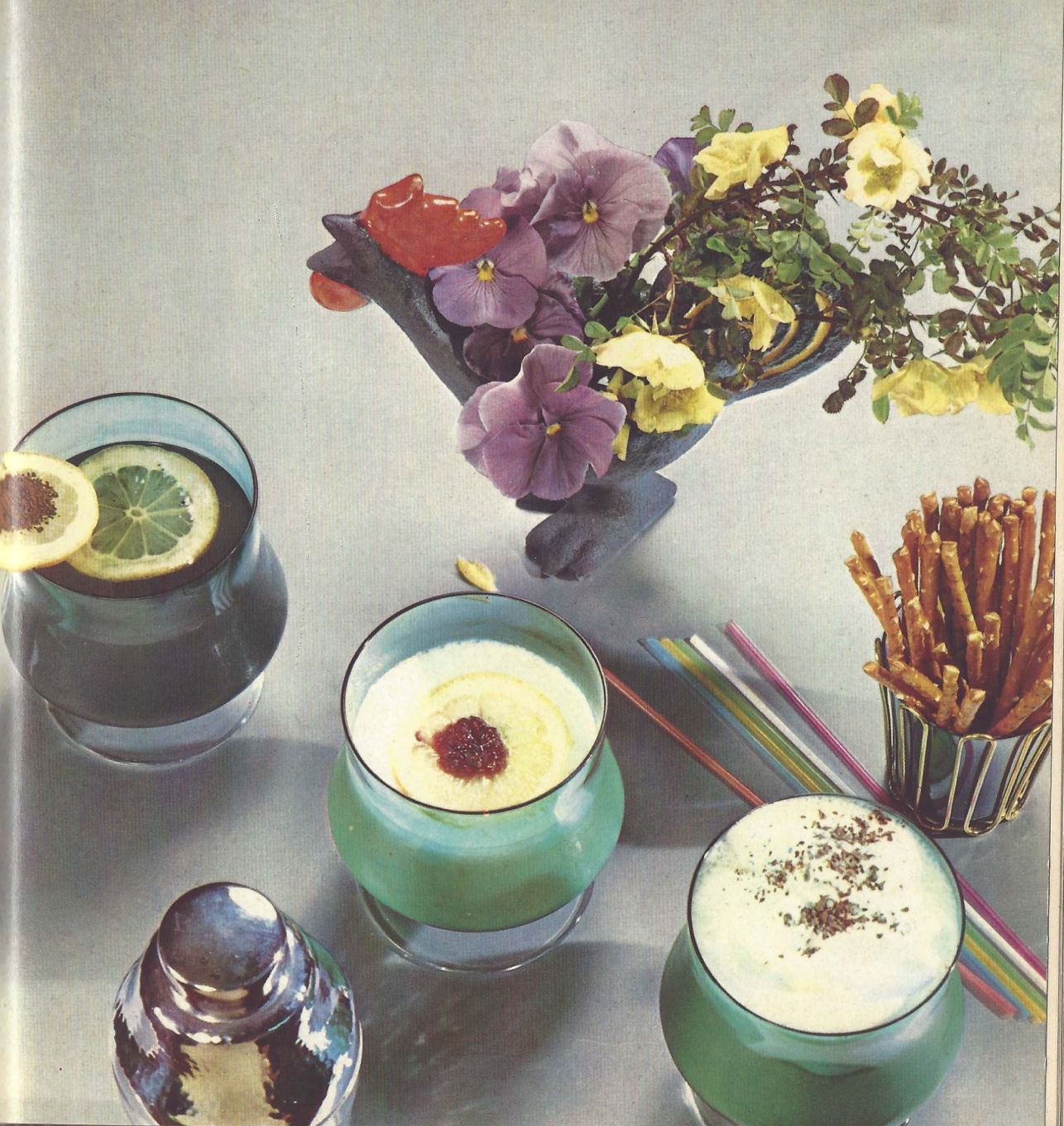
2 Gläschen Cherry-Brandy
1 Eßl. Zucker
1/2 Glas Eis
einige kandierte Kirschen

Den Sherry Brandy, den Zucker und das gestoßene Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In eisgekühlte Sektgläser seihen, mit Schaumwein auffüllen und die Kirschen zugeben * Mit Strohhalm reichen

944. Gin-Sour

1 Glas Gin
1/2 Glas Zitronensaft
1 Eßl. Zucker
Sodawasser
1/2 Glas Eis

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In ein Limonadenglas seihen und mit Sodawasser auffüllen * Mit Strohhalm reichen



BIER-COCKTAILS

Von links nach rechts

1. Fegefeuer

2/3 Starkbier, 1/3 Rum oder Kognak, 1 Prise Salz und Pfeffer, Zitronenscheiben, Nescafe

Alle Zutaten mixen * Auf jedes Glas 1 Zitronenscheibe, in der Mitte mit wenig Nescafe bestreut, legen und eisgekühlt reichen

Veränderung für das Damenkränzchen:
Ohne Salz und Pfeffer! 1/8 l Schlagsahne und 3–4 Eßlöffel Himbeer- oder Brombeersaft untermischen

2. Bier-Zitronade

1/2 Joghurt, 1/2 Flasche Starkbier, etwas Zitronensaft, Zucker, Zitronenscheiben und Preiselbeeren

Joghurt mit Bier und Zucker stark quirlen, am besten im Starmix mischen * Mit wenig Zitronensaft abschmecken und eiskalt reichen * Auf jedes Glas 1 Zitronenscheibe mit einem kleinen Häufchen Preiselbeeren

3. Göttertrank

1/8 l Milch, 2/3 l dunkles Bier, 1 Glas Wermuth, 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker dickschaumig geschlagen, 1/8 l Schlagsahne, etwas Borkenschokolade oder geriebene Schokolade

Alle Zutaten im Starmix mischen oder tüchtig quirlen oder schlagen * Eisgekühlt in Gläsern anreichen, mit Schokolade bestreut!

945. Cherry-Sour

Alle Zutaten mit dem gestoßenen Eis im Mixbecher tüchtig schütteln * In Cocktailgläser seihen und nach Belieben mit Sodawasser verdünnen * Mit Strohhalm reichen

1/3 Nordhäuser
1/3 Cherry-Brandy
1/3 Zitronensaft
3/3 Orangensaft
etwas Puderzucker
Eis

946. Schaumwein-Sour

Den Zitronen- oder Orangensaft in ein Sektglas schütten und mit eisgekühltem Schaumwein auffüllen * Mit Zitronen- oder Orangenscheiben garnieren * Mit Strohhalm reichen

1 Glas Schaumwein
1 Teel. Zitronen- oder Orangensaft

947. Fruit Cocktail

Grapefruitstückchen mit Ananasstückchen vermengen * Bananen schälen, in Scheiben und diese in Viertel schneiden, daß es zusammen etwa 2 Tassen ergibt * Halb so viel Ananas und Bananen verwenden als Grapefruit * Die Erdbeeren halbieren * Mit dem Wein, Brandy, Zucker und Salz vermengen * In Doppelcocktailgläser, davon das äußere mit Eis gefüllt wird, anrichten * Mit den Kirschen garnieren

Grapefruit
Ananas
Bananen
8 Erdbeeren
Sherrywein
3 Eßl. Apricot Brandy
1/2 Tasse Zucker
wenig Salz
kandierte Kirschen

948. Eier-Kognak

12 Eigelb
200 g Zucker
3/4 l Kognak

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen * Den Kognak nach und nach zugeben * Kurze Zeit in gut lauwarmes Wasser stellen, bis die richtige Dicke erreicht ist, dabei von Zeit zu Zeit schütteln oder umrühren * In reine Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

949. Eier-Likör

1/4 l Wasser
125 g Zucker
1/2 Vanilleschote
6 Eigelb
1/8 l Weingeist (96%) oder
1/4 l Weinbrand

Die Vanilleschote mit dem Zucker im Wasser auskochen * Die Eigelb schaumig rühren * Tropfenweise den kalten Zuckersirup und zuletzt den Alkohol unterrühren * Zusammen tüchtig schütteln * In reine Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

950. Vanille-Likör

315 g Zucker
1 l Wasser
1 Vanilleschote
1/2 l Weinbrand
1/8 l Rum

Den Zucker mit dem Wasser und der Vanilleschote 5 Minuten kochen * Filtrieren und erkalten lassen * Mit dem Branntwein und dem Rum vermengen * In reine Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

951. Orangen-Likör

8 Orangen
2 Zitronen
2 Vanilleschoten
2 l Weinbrand
1 1/2 kg Zucker
1 l Wasser

Die Orangen und Zitronen mit der Schale in Stücke schneiden und entkernen * Die Vanilleschoten spalten und mit den Früchten in einem Porzellangefäß mit dem Weinbrand übergießen * Zugedeckt, am besten mit Papier zugeklebt, 6 Wochen stehen lassen * Den Zucker mit dem Wasser zu Sirup kochen * Den Weinbrand filtrieren und mit dem kalten Sirup vermengen * In reine Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

952. Nuß-Likör

2 l Branntwein
600 g grüne Nüsse
20 g Stangenzimt
10 g Nelken
400 g Zucker
3/4 l Wasser

Die grünen — von etwa Ende Juni bis Mitte Juli geernteten Nüsse in kleine Stücke schneiden * In eine große Flasche füllen und den Weinbrand darübergießen * 14 Tage in der Sonne destillieren (offen in die Sonne stellen) * Durch ein Tuch seihen, den Zimt und die Nelken zugeben und in eine frische Flasche füllen * Wieder 8 Tage stehen lassen * Den Zucker mit dem Wasser zum Faden kochen * Abgekühlt zu dem durchgeseihten Nußweinbrand zugeben * Filtriert in reine Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

953. Pfefferminz-Likör

750 g grüne Pfefferminzblätter
5 g Muskatblüten
2 Orangen, Schale
2 l Weinbrand
800 g Zucker
1 1/2 l Wasser

Die Pfefferminzblätter und die Gewürze in eine Flasche füllen * Mit dem Weinbrand übergießen und 2—3 Wochen in der Sonne stehen lassen * Den Zucker mit dem Wasser zum Faden kochen und mit dem durchgeseihten Pfefferminzweinbrand vermengen * Filtriert in reine Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

954. Magenbitter

100 g schwarze Johannisbeerblätter
150 g Rhabarberwurzel
400 g Tausendgüldenkraut
50 g Gundermann
10 g Schafgarbe
50 g Enzianwurzel
30 g Kalmus
10 g Wermut
200 g grüne Nüsse
2 l Weinbrand
destilliertes Wasser

Die Kräuter und die klein geschnittenen Nüsse mit dem Weinbrand übergießen * 4 Wochen in die Wärme stellen * 1 l filtrierte Essenz mit einer Zuckerlösung aus 1 kg Zucker und 1 1/2 l destilliertem Wasser vermengen * In Flaschen füllen und zugekorkt aufbewahren

für 4 Personen

955. ★ Doughnuts

2 Eßl. Butter
1 Tasse Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
¾ Tasse Milch
4 Eßl. süßer Rahm
4 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
Backfett
z. Bestr.: Zucker u. Zimt

Die Butter schaumig rühren, den Zucker, das Salz, die Eier und den Rahm untermengen * Mehl mit Backpulver vermengt sieben * Abwechselnd mit der Milch der Eiermasse zugeben und verkneten * Auswellen und mit einem Glas oder Förmchen runde, kleine Kuchen oder Ringe ausstechen * In heißem Backfett schwimmend herausbacken * Mit Zucker und Zimt bestreut servieren

für 4 Personen

956. ★ Natronringchen

4 Eßl. Butter
7 Eßl. Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 Tasse Rahm
375 g Mehl
1 Teel. Natron
Backfett

Die Butter schaumig rühren und abwechselnd den Zucker, das Salz, die Eier und den Rahm zugeben * Nach und nach das mit Natron vermengte Mehl untermischen * Einen Teig kneten und nach Bedarf noch etwas Mehl zugeben * Den Teig einige Zeit ruhen lassen * 1 cm dick auswellen und mit einer Ringform Ringchen oder mit einem Weinglas Plätzchen und diese mit einem Likörglas zu Ringchen ausstechen * In heißem Backfett schwimmend zu schöner Farbe backen * Mit Vanillezucker bestreut servieren

für 4 Personen

957. Fastnachtsküchlein mit Backpulver

125 g Butter
2 Eier
5 Eßl. Zucker
Salz
½ Zitrone, Saft und Schale
4 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
Milch

Die Butter schaumig rühren und abwechselnd die Eier, den Zucker und das Salz zugeben * Die geriebene Zitronenschale, den Saft, das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl zugeben * Mit etwas kalter Milch zu einem nicht zu festen Teig kneten * Den Teig ½ cm dick auswellen, verschobene Vierecke oder runde Plätzchen ausstechen * In heißem Fett schwimmend herausbacken * Mit Zucker und Zimt bestreut servieren

958. Berliner Pfannkuchen

für 4 Personen

30 g Hefe
1 Tasse Milch
4 Tassen Mehl
2 Eigelb
3 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
½ Zitrone, Schale
Marmelade
Backfett

Aus der Hefe, der Milch und etwas Mehl einen Vorteig (Nr. 966) bereiten * Die Butter und die Eigelb schaumig rühren, zusammen mit dem Mehl und der geriebenen Zitronenschale mit dem Vorteig vermengen * Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft * Gehen lassen, bis er ungefähr doppelt so groß geworden ist * ½ cm dick auswellen und mit einem Glas runde Kuchen ausstechen * Auf die Hälfte der Kuchen je 1 Teelöffel Marmelade setzen * Die Ränder mit Wasser bestreichen, die übrigen Kuchen daraufsetzen und die Ränder andrücken * Wieder gehen lassen * Oder die runden Kuchen einzeln ungefüllt herausbacken und erst darnach mit einer Backspritze die Marmelade einfüllen * Das Backfett erhitzen, die Kuchen zuerst mit der aufgegangenen Seite ins Fett einlegen, wenden und hellbraun backen * Auf ein Papier zum Entfetten legen * Mit Zucker bestreut servieren

959. Einfache Fastnachtsküchlein

für 4 Personen

7 Tassen Mehl
25—30 g Hefe
5 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
1½ Tassen Milch
1—2 Eier oder Eipulver
Salz
½ Zitrone, Schale
Backfett
Zucker u. Zimt

Einen guten Hefeteig herstellen und gehen lassen * Fingerdick auswellen, verschobene Vierecke ausrädeln und nochmals gehen lassen * Die Küchlein — mit der oberen Seite zuerst — in heißes Fett einlegen und darin schwimmend herausbacken, mit einer Gabel öfters hineinstechen * Entfetten und mit Zucker und Zimt bestreut anrichten

960. Apfelküchlein

für 2 Personen

4—5 Äpfel
2 Eier
1¼ Tasse Mehl
½ Tasse Milch
2 Eßl. Zucker
Salz
Backfett

Mürbe Äpfel schälen und das Kernhaus herausstechen * Die Äpfel in Scheiben schneiden und leicht zuckern * Aus dem Eigelb, dem Mehl, der Milch, dem Zucker und Salz einen dickflüs-

sigen Teig bereiten * Den Eierschnee lose unterziehen * Die Apfelscheiben hineintauchen, so daß sie ganz mit Teig umgeben werden * In heißem Fett, am besten schwimmend in Fett, herausbacken * Mit Zucker und Zimt bestreut servieren

für 2 Personen

961. Spritzgebackenes

1 Tasse Milch oder Rahm
3 Eßl. Butter
2 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
1¼ Tasse Mehl
2 Eier
Backfett

Die Milch mit der Butter, dem Zucker und dem Salz zum Kochen bringen * Das Mehl einstreuen und zu einem Kloß abrühren * Vom Feuer nehmen und 1 Ei unterrühren * Nach dem Abkühlen das zweite Ei unterrühren * Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in heißes Backfett fingerlange Stücke oder Kränzchen einlegen * So lange backen, bis die Einlagen dick aufgegangen sind und eine schöne Farbe haben * Auf Brotscheiben entfetten * Mit Zucker und Zimt bestreut servieren

für 4 Personen

962. Süße Bänder

1 Ei
2 Eigelb
3—4 Eßl. Zucker
2 Eßl. Rahm
Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
½ Zitrone, Schale
Puderzucker

Die Eier und den Zucker kurz rühren * Den Rahm, die Gewürze und so viel Mehl zugeben, um einen Teig kneten zu können * Den Teig auswellen und Streifen von 2½ cm Breite und 20 cm Länge ausrädeln * Zu lockeren Schleifen binden und diese schwimmend in heißem Fett herausbacken * Entfetten und mit Puderzucker bestäuben

für 4 Personen

963. Hasenohren

1 Ei
2 Eigelb
3—4 Eßl. Zucker
2 Eßl. Rahm
1 Teel. Rum
Mehl

Die Eier und den Zucker verrühren * Den Rahm, Rum und so viel Mehl zugeben, daß sich ein Teig kneten läßt * Auswellen, Vierecke ausrädeln und diese über einen Kochlöffel wickeln * Schwimmend in heißem Fett herausbacken

964. Hobelspäne

für 4 Personen

4½ Tassen Mehl
1 Backpulver
2–3 Eier
½ Tasse Zucker
1 Teel. Rum
125 g Butter
Backfett
Puderzucker

Das Mehl mit dem Backpulver aufs Backbrett sieben und zu einem Kranz auseinanderziehen * Die Eier, den Zucker und den Rum in die Mitte geben und verrühren * Die sehr kalte Butter in kleinen Stückchen hineinpflücken * Mit dem Mehl bedecken und alles rasch zu einem festen Teig zusammenkneten * Messerrückendick auswellen und in 10 cm lange und 2½ cm breite Streifen rädeln * In das eine Ende der Streifen einen Schlitz schneiden und durch diesen das andere Ende zweimal hindurchschlingen * In heißem Fett schwimmend goldbraun backen * Entfetten und mit Puderzucker bestreut anrichten

965. Strauben

für 4 Personen

2½ Tassen Mehl
1½ Tassen Milch
2–3 Eßl. Zucker
4 Eßl. zerlassene Butter
2–3 Eier
Salz

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren * Den Teig in kleineren Portionen durch einen Trichter schneckenförmig in heißes Backfett einlaufen lassen oder in eine Kaffeekanne füllen und durch die Tülle schütten * Schwimmend auf beiden Seiten zu schöner Farbe backen * Entfetten und mit Zucker und Zimt bestreut anrichten

966. ★ Vorteig (Hefestück)

½ Tasse Milch oder Wasser
20 g Hefe
1 Prise Zucker
weitere Zutaten je nach Rezept

Das Mehl in die Backschüssel schütten und in seine Mitte eine Vertiefung machen * Die Hefe mit lauwarmer Milch und einer Prise Zucker anrühren und in die Vertiefung schütten * Mit Beigabe von wenig Mehl zu einem flüssigen Teig verrühren und diesen zugedeckt in die Wärme stellen: dieser Teig wird Hefestück oder Vorteig genannt. Er kann auch gesondert in einem kleinen Gefäß hergestellt werden * Den aufgegangenen Vorteig mit dem übrigen Mehl vermengen * Das Salz, die zerlassene, etwas abgekühlte oder gerührte Butter, die Eier, den Zucker, das Backaroma und nach Bedarf noch lauwarme Milch zugeben * Den Teig kneten und schlagen, bis er Blasen wirft und sich von Schüssel und Hand löst * Die Schüssel mit einem sauberen Tuch bedecken und an einem warmen Ort zum Gehen stellen, bis der Teig gut doppelt so groß geworden ist * Weitere Verarbeitung je nach Rezept

967. ★ Schwarzbrot

2½ kg Schwarzmehl
½ kg Roggenmehl
60 g Sauerteig und 10—15 g Hefe oder 50 g Hefe
1½ l Wasser
4 Eßl. Salz

Die Hefe mit ½ Tasse lauwarmen Wassers in einer kleinen Schüssel glattrühren * So viel Mehl zugeben, daß ein dünner Teig entsteht * Über Nacht an nicht zu warmem Ort gehen lassen * Am nächsten Tag das Mehl leicht erwärmen * Das Salz, das lauwarme Wasser, den Vorteig, den Sauerteig und nach Belieben 1 Handvoll gekochte, geriebene Kartoffeln und etwas Kümmel oder Anis zugeben * Etwa 1 Stunde lang einen ziemlich festen Teig kneten, bis dieser sich von der Schüssel löst und Blasen zeigt * Den Teig mit Mehl bestäuben und an nicht zu warmem Ort ungefähr 4 Stunden gehen lassen * Den Teig auf das Back-

* Siehe: Löffel- und Tassenmaße S. 12

brett nehmen und 2 runde oder längliche Laibe daraus formen * Nochmals 20 Minuten gehen lassen, mit Wasser bestreichen und in heißem Ofen ungefähr 1 Stunde backen * Das aus dem Ofen kommende Brot mit Wasser bestreichen * Wird öfters Brot gebacken, etwas von dem Teig als Sauerteig für das nächstemal zurückbehalten (siehe „Praktische Winke" S. 10)

968. ★ Schrotbrot

Die Hefe mit etwas Milch auflösen * Mit dem Schrotmehl, Salz und Wasser zu einem Teig vermengen * Tüchtig kneten, bis sich Blasen bilden * In eine Kastenform füllen und ungefähr 2 Stunden gehen lassen * In nicht zu heißem Ofen in 1—1½ Stunden backen

1 kg Schrotmehl
15 g Hefe
lauwarme Milch
Wasser
1 Eßl. Salz

969. ★ Weißbrot

Ein Hefestück (Nr. 966) ansetzen * Das Mehl und die übrigen Zutaten beigeben * Gut kneten und schlagen, bis der Teig Blasen wirft * Einen Stollen daraus formen und in eine zugerichtete Kastenform füllen * Gut gehen lassen und in 20—30 Minuten in recht heißem Ofen backen * Das aus dem Ofen kommende Brot mit Wasser bestreichen

750 g Mehl
30 g Hefe
1½ Tassen Wasser oder Milch
1 Teel. Salz

970. ★ Mohnbrötchen

Einen Hefeteig wie zu Weißbrot (Nr. 969) herstellen * In der Schüssel gehen lassen * Kleine Brötchen daraus formen und diese auf ein gefettetes Blech setzen * Wieder gehen lassen, mit Wasser oder Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen * Zu schöner Farbe backen

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Tasse Wasser oder Milch
½ Teel. Salz
Mohn

971. Kümmelbrötchen

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Tasse Milch oder Wasser
½ Teel. Salz
Kümmel

Zubereitung wie Mohnbrötchen (Nr. 970), jedoch an Stelle von Mohn den Kümmel nehmen

972. Butterhörnchen

500 g Mehl
30 g Hefe
1½ Tassen Milch
125–200 g Butter
Salz

Die Hefe in ½ Tasse lauwarmer Milch anrühren * So viel Mehl zugeben, daß eine Art Pfannkuchenteig entsteht * Etwa 1 Stunde gehen lassen * Mit der übrigen Milch, dem Mehl und 3 Eßlöffeln Butter zu einem zarten Teig verarbeiten * 2 Stunden kühlstellen oder über Nacht in den Keller * In etwa 20—25 Stücke teilen und jedes dünn und oval auswellen * Mit zerlassener Butter bestreichen, zusammenrollen und zu Hörnchen biegen * Auf ein Blech setzen und gehen lassen * Mit Wasser bestreichen und in heißem Ofen zu schöner goldgelber Farbe backen * Nach Belieben noch heiß mit zerlassener Butter bepinseln

973. Schwedisches Brot

2½ Tassen Milch
30 g Hefe
7 Tassen Mehl
1¼ Teel. Salz
⅔ Tasse Zucker
1 Teel. Mandelessenz
1 Ei
½ Tasse zerlassene Butter

Die Hefe in ½ Tasse lauwarmer Milch auflösen * ½ Tasse Mehl untermengen und zugedeckt gehen lassen * Ist der Vorteig gegangen, die restliche Milch und 4½ Tassen Mehl zugeben, alles gut vermengen und den Teig wieder gehen lassen * Die restlichen Zutaten zugeben, auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett schütten und gut verkneten * Zudecken und wieder gehen lassen * Den Teig teilen und einen Zopf daraus flechten oder in Kapselformen bringen und bei mäßiger Hitze backen

974. ★ Dicker Kuchen

750 g Mehl
30 g Hefe
100 g Butter
1 Teel. Salz
Milch
1 Eigelb

Ein Hefestück (Nr. 966) ansetzen * Das Mehl, die zerlassene Butter und das Salz zugeben * So viel lauwarme Milch zurühren, bis der Teig so fest ist, daß er sich nach einigem Kneten von Hand und Schüssel löst * Den Teig tüchtig schlagen, bis er Blasen wirft * Mit einem Tuch bedecken, warmstellen und gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist * Ein rundes Laibchen formen, auf ein zugerichtetes Blech setzen und nochmals kurz gehen lassen * In die Oberfläche mit einem Messer etwa 3 cm vom Rand entfernt einen Kreis und in diesen wieder ein Karomuster einkerben * Mit geschlagenem Eigelb bestreichen, mit Kümmel bestreuen und bei guter Hitze 30 Minuten backen

975. Hefekranz

1 kg Mehl
35 g Hefe
100—150 g Butter
1 Eßl. Schweineschmalz
100—150 g Zucker
1 Eßl. Salz
1—2 Eier
1½ Tassen Milch
½ Zitrone, Schale
1 Eigelb
einige Mandeln

Einen Vorteig (Nr. 966) bereiten * Die übrigen Zutaten alle lauwarm zugeben * Den Teig kneten (wenn nötig noch etwas Milch beifügen), bis er sich von Hand und Schüssel löst, aber darauf achten, daß er nicht zu weich wird * Schlagen, bis er Blasen wirft, und zugedeckt in der Wärme gehen lassen * Auf ein bemehltes Backbrett schütten und in 3 Teile teilen * Jedes Teil mit der Hand ausrollen * Die drei Teile nebeneinanderlegen und von der Mitte zu den Enden hin zu einem Zopf zusammenflechten * Der Länge nach oder als Kranz auf ein gebuttertes Blech legen, für einen Kranz ein rundes Blech benützen und in die Mitte eine gebutterte Dose stellen * Wo die einzelnen Flechten zusammenstoßen, Zucker streuen * Den Teig gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und mit den geschälten und in Streifen geschnittenen Mandeln bestreuen * Bei guter Hitze 30—45 Minuten backen

976. Marzipankranz

zum Teig: 4½ Tassen Mehl
30 g Hefe
2 Eigelb
1 Tasse Milch
4 Eßl. Butter
4 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz
½ Zitrone, Schale
Makronenmasse
aus: 2 Tassen geriebene Mandeln
1 Tasse Puderzucker
2 Eiweiß
Bittermandel-Essenz
2—3 Eßl. Rosinen
Glasur Nr. 1070

Einen Hefeteig wie zu Hefenkranz (Nr. 975) bereiten * Aus den feingemahlenen Mandeln, dem Zucker, dem Eiweiß und der Bittermandelessenz eine Makronenmasse bereiten * Den Teig zu einem Rechteck auswellen und mit Butter bepinseln * Die Makronenmasse daraufstreichen und mit den Rosinen bestreuen * Zu einer Rolle aufwickeln und der Länge nach durchschneiden * Die beiden Teile von der Mitte aus umeinanderwickeln, dabei darauf achten, daß die bestrichene Seite nicht nach unten kommt * Auf ein gebuttertes Blech setzen und gehen lassen * Bei guter Hitze backen * Noch warm mit der Glasur bestreichen * Bei Verwendung in schräge Vierecke schneiden

977. Nußkranz Wladia

zum Teig: 1 kg Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
3 Eigelb
70 g Hefe
1 Teel. Salz
zur Fülle: 250 g Zucker
250 g Nüsse
3 Eiweiß
Zimt
Glasur Nr. 1070

Ein Hefestück (Nr. 966) ansetzen * Die Zutaten lauwarm zugeben * Einen ziemlich festen Teig kneten, bis er Blasen wirft * In die Wärme stellen und gehen lassen, bis der Teig gut doppelt so groß geworden ist * Den Teig auf ein Backbrett legen und 1 cm dick zu einem Rechteck auswellen * Mit der Fülle bestreichen und in der Mitte teilen * Die beiden Teile getrennt weiterverarbeiten * Die Teile aufrollen und der Länge nach durchschneiden * Von der Mitte den Enden zu umeinanderwickeln und die Enden ineinanderflechten * Auf zugerichtete runde Bleche legen, in die Mitte je eine gefettete Büchse stellen * Bei guter Hitze backen und danach mit weißer Zuckerglasur bestreichen

Fülle: Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit den gemahlenen Nüssen, dem Zimt und Zucker vermengen

Glasur: Die Zutaten vermengen und mit einem Pinsel über die noch warmen Kuchen streichen

Dieser Nußkranz hält sich in Pergament gewickelt 4—5 Wochen frisch

978. Aufgegangener Butterkuchen

Die Butter, den Zucker und das Salz mit der Milch und dem Wasser verrühren * Lauwarm erhitzt, die Hefe zugeben * Sobald sie sich aufgelöst hat, das verquirlte Ei und das Mehl unterschlagen * Zudecken und über Nacht gehen lassen * Am nächsten Morgen mit Butter ausgestrichene Ringförmchen $^2/_3$ hoch mit dem Teig füllen und diesen so lange gehen lassen, bis die Formen voll sind * 30 Minuten in heißem Ofen backen

1 Tasse gekochte Milch
1 Tasse kochendes Wasser
2 Eßl. Butter
¼ Tasse Zucker
¾ Teel. Salz
5 g Hefe
1 Ei
4 Tassen Mehl

979. Mandelkuchen

Einen Hefeteig (Nr. 975) bereiten, nicht ganz so fest wie zu Hefenkranz * So lange schlagen, bis er Blasen zeigt und zum Gehen in die Wärme stellen * Auf das Nudelbrett oder auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen * Ungefähr 2 Finger dick auswellen und 15 Minuten gehen lassen * Die gehackten Mandeln mit Zucker und Zimt vermengen * Mit einer Gabel den Kuchenboden öfters einstechen * Die Mandeln darüberstreuen und die Butterflocken darauf verteilen * In heißem Ofen 1 Stunde backen

750 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1—2 Eier
knapp 2 Tassen Milch
25 g Hefe
1 Teel. Salz
zum Bestreuen:
60 g Mandeln, 60 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
Butterflöckchen

980. Streuselkuchen

Einen guten Hefeteig (Nr. 975) bereiten und gehen lassen * Auf ein gebuttertes Blech legen, fingerdick auswellen und nochmals gehen lassen * Mit zerlassener Butter bestreichen * Die Haselnüsse mahlen und mit dem Mehl, Zucker und Zimt vermengen, (die Streusel können jedoch auch ohne Haselnüsse gemacht werden) * Die Butter zergehen lassen und tropfenweise zugeben * Die entstandenen Streusel noch vorsichtig zwischen den Händen reiben * Auf den Kuchen streuen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten backen

4½ Tassen Mehl
15 g Hefe
5 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz
4 Eßl. Butter
1 Ei
1 Tasse Milch
Streuseln aus:
1½ Tassen Mehl
1 Tasse Butter
¾ Tasse Zucker
1 Tasse Haselnüsse
1 Teel. Zimt

981. Bienenstich

zum Teig: 4½ Tassen Mehl
25 g Hefe
1 Tasse Milch
½ Teel. Salz
2 Eßl. Butter
1 Eßl. Schweineschmalz
4 Eßl. Zucker
1 Eigelb
½ Zitrone, Schale
zum Bestreuen:
125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mandeln

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, mit Mehl zu einem Vorteig (Nr. 966) anrühren und gehen lassen * Die Butter schaumig rühren, den Zucker, die Eigelb, die Zitrone und das Salz beifügen * Abwechselnd Milch und Mehl und zuletzt den Vorteig zugeben * Einen nicht zu festen Teig kneten, bis er Blasen wirft * Zum Gehen in die Wärme stellen * Auf ein zugerichtetes Kuchenblech geben, fingerdick auswellen und nochmals gehen lassen * Die Butter erhitzen, den Zucker und die geschälten, in Streifen geschnittenen Mandeln zugeben * Vom Feuer nehmen und erkalten lassen * Die Masse auf dem Kuchen verteilen und in gut heißem Ofen in 45 Minuten backen * Nach Belieben noch mit Vanillecreme füllen

982. Hefebund

4½ Tassen Mehl
1½ Tassen Milch
15 g Hefe
4 Eßl. Butter
½ Tasse Zucker
1–2 Eier
½ Zitrone, Schale
2 Eßl. Sultaninen

Die Hefe in ½ Tasse lauwarmer Milch auflösen * In der Mitte des Mehls einen Vorteig (Nr. 966) anrühren und gut gehen lassen * Die Butter schaumig rühren * Die erwärmten Eier, den Zucker und das Salz zugeben * Mit einem Kochlöffel verrühren und zu einem ziemlich weichen Teig so lange schlagen, bis dieser Blasen zeigt * In eine zugerichtete Ringform gießen und gehen lassen * In recht heißem Ofen 45 Minuten backen

983. Hefegugelhupf

4½ Tassen Mehl
15 g Hefe
6 Eßl. Butter
¾ Tasse Zucker
½ Tasse Sultaninen
1–2 Eier
knapp 1 Tasse Milch
1 Teel. Salz
½ Zitrone, Schale

Einen Vorteig (Nr. 966) bereiten und in der Wärme gehen lassen * Das Mehl und die Zutaten zugeben * Den Teig kneten und schlagen, bis er Blasen wirft * Die gewaschenen und getrockneten Sultaninen untermengen * Eine Gugelhupfform zurichten und mit dem Teig füllen * Zugedeckt warmstellen, bis er doppelt so groß geworden ist * Bei mittlerer Hitze in 45 Minuten backen * Stürzen und mit Zucker bestreuen

984. ★ Hefestollen ohne Ei

Einen Vorteig (Nr. 966) bereiten * Die übrigen Zutaten zugeben und einen glatten, festen Teig kneten und schlagen, bis er Blasen zeigt * Die Sultaninen untermengen * 1—2 längliche Stollen formen und in der Wärme gehen lassen * Mit Zuckerwasser bestreichen * Bei guter Hitze 1 Stunde backen

750 g Mehl
6 Eßl. Butter
½ Tasse Zucker
1 Tasse Sultaninen
1 Tasse Milch
30 g Hefe
1 Teel. Salz

985. Ulmer Zuckerbrot

In 1 Tasse lauwarmer Milch die Hefe auflösen * Mit Mehl verrühren und zu einem Vorteig (Nr. 966) gehen lassen * Die erwärmten Zutaten beigeben und einen festen Teig kneten * In der Wärme gehen lassen * Auf dem Backbrett 1 cm dick auswellen, mit einem Glas runde Kuchen ausstechen * Zusammenklappen und in eine gestrichene Kastenform dicht übereinandersetzen * Nochmals gehen lassen und zu schöner Farbe backen * Stürzen und mit kaltem Wasser bestreichen

1 kg Mehl
40 g Hefe
1 Tasse Zucker
4 Eßl. Butter
2 Tassen Milch
2 Eier
1 Teel. Salz
½ Zitrone, Schale

986. Strudelring

Die Hefe mit lauwarmer Milch anrühren und einen Vorteig (Nr. 966) bereiten * Das Mehl, die Milch, den Zucker, das Salz, die Butter und Zitronenschale zugeben und zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten * Zugedeckt über Nacht stehen lassen * Am anderen Tag den Teig viereckig auswellen * Die Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl vermengen und zu einem kleinen Viereck auswellen * Auf den Hefeteig legen, den Teig darüberklappen und 3- bis 4mal wie Blätterteig auswellen * Die feingehackten Mandeln mit Zucker, Bröseln, Gewürz, Wasser und Milch zu einem dicken Brei anrühren * Den Teig zu einem Viereck auswellen und mit der Fülle bestreichen * In der Mitte durchschneiden, jede Hälfte der Länge nach aufrollen, so daß zwei gleich lange Rollen entstehen * Von der Mitte aus die beiden Rollen umeinander-

4½ Tassen Mehl
5 Eßl. Butter
4—5 Eßl. Zucker
1 Ei, 1 Eigelb
½ Zitrone, Schale
1 Teel. Salz
30 g Hefe
1 Tasse Milch
z. Einwellen: 5 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
zur Fülle: ½ Tasse Zucker
1½ Tassen Mandeln
3 Eßl. Brösel
1 Messerspitze Zimt
Wasser oder Milch

oder:
6 Eßl. Mohnsamen
½ Tasse Rahm
4 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

schlingen und in eine vorbereitete Strudelringform setzen * Wird eine Springform benützt, in die Mitte eine gefettete Büchse stellen * Gehen lassen und bei guter Hitze in ungefähr 1 Stunde backen * Nach dem Backen mit Zucker bestreuen oder mit Zuckerglasur bestreichen

987. Haselnußring

zum Teig: 2½ Tassen Mehl
25 g Hefe
4 Eßl. Butter
3 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
½ Tasse Milch
1 Teel. Zitronensaft
z. F.: 1½ Tassen Haselnüsse
4 Eßl. Zucker, 5 Eßl. Rahm
1 Päckchen Vanillezucker
Glasur Nr. 1070

Einen guten Hefeteig (Nr. 975) bereiten * Sehr gut schlagen und an der Wärme gehen lassen * Die gerösteten und fein gemahlenen Haselnüsse mit dem Zucker, dem Rahm und der Vanille vermengen * Den Teig schwach fingerdick auswellen, die Fülle darauf verteilen * Zusammenrollen und in eine vorbereitete Ringform legen * Nochmals gehen lassen und zu schöner Farbe backen * Stürzen und noch warm mit Vanilleglasur überziehen
Glasur: Alle angegebenen Zutaten gut verrühren

988. Schwedischer Teering

2½ Tassen Milch
30 g Hefe
7 Tassen Mehl
¼ Teel. Salz
⅔ Tasse Zucker
1 Teel. Mandelextrakt
1 Ei
½ Tasse zerlassene Butter

Aus den Zutaten einen Hefeteig (Nr. 975) machen * 2 lange Rollen daraus formen, auf ein unbestäubtes Backbrett legen und mit dem Wellholz so dünn wie möglich auswellen. (Falls der Teig hängen bleibt, mit dem Messer ablösen) * Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker, gehackten Mandeln und Zimt bestreuen * Zu 2 Rollen drehen und an jedem Ende ein Stück abschneiden * Die Enden ineinanderstecken, so daß Ringe entstehen * Die Ringe auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen und mit einer Schere in gleichmäßigen Abständen wie zu Schnekkennudeln durchschneiden * Die Nudeln, so wie sie übereinanderfallen, im Kreis herum liegen lassen und bei mäßiger Hitze backen * Wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Zuckerwasser bestreichen * (Seite 369)

989. Schneckennudeln

Aus den ersten Zutaten einen Hefeteig bereiten * Den Teig gehen lassen und fingerdick auswellen * Mit zerlassener Butter bestreichen * Zur Fülle alle Zutaten vermengen * Über den Teig streuen und 4 cm breite, etwa 30 cm lange Streifen abrädeln * Aufrollen, auf ein Blech setzen und gehen lassen * Oder den bestreuten Teig zu einer Rolle aufwickeln und etwa 4 cm dicke Scheiben davon abschneiden * Mit geschlagenem Eigelb oder Zuckerglasur bestreichen und bei guter Mittelhitze backen

4½ Tassen Mehl
15 g Hefe
knapp 1 Tasse Milch
3 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
1 Ei
1 Teel. Salz
½ Zitrone, Schale
z. Fülle: 6 Eßl. Butter
3 Eßl. Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Tasse Sultaninen
z. Bestr.: 1 Eigelb
Glasur Nr. 1070

990. Nußkipfel

Von den ersten Zutaten einen Hefeteig bereiten * Den Teig gehen lassen und 1 cm dick auswellen * Dreiecke ausrädeln oder Ovale auswellen * Mit zerlassener Butter bestreichen * Aus den gerösteten und geriebenen Haselnüssen, dem Zucker und Wasser eine Fülle herstellen * Die Teigstücke damit bestreichen, ausrollen und Kipfel formen * Auf ein Blech setzen, gehen lassen und bei guter Hitze backen * Die warmen Kipfel mit Vanilleglasur bestreichen

z. Teig: 4½ Tassen Mehl
1 Teel. Salz
15 g Hefe
knapp 1 Tasse Milch
5–7 Eßl. Butter
5 Eßl. Zucker
2 Eier
z. F.: 1½ Tassen Haselnüsse
5 Eßl. Zucker
2 Eßl. Wasser
z. Bestr.: 3 Eßl. Butter
Glasur Nr. 1070

991. Cream Bread Fingers.

Den Rahm erhitzen, dann Zucker und Salz zugeben * Leicht abkühlen lassen, die in dem lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe und das Mehl untermengen und einen Teig kneten * Zugedeckt in

½ Tasse süßer Rahm
2 Eßl. Zucker
1 Teel. Salz
25 g Hefe
¼ Tasse lauwarmes Wasser
1½ Tassen Mehl

der Wärme gehen lassen * Den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett schütten und schlagen, bis er Blasen zeigt * Dünn auswellen, in etwa 10 cm lange schmale Streifen schneiden und diese reihenweise auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen * Zudecken und wieder gehen lassen * Bei mäßiger Hitze im Ofen backen * 2 Eßlöffel Milch mit 1 Eßlöffel Zucker vermengen * Das heiße Gebäck damit bestreichen und zum Glasieren kurz in den Ofen zurückstellen

992. Flachswickel

5 Tassen Mehl
15 g Hefe
7 Eßl. Butter
1 Teel. Salz
1 Ei
½ Tasse Milch
zum Auswellen:
Hagelzucker

Die Hefe mit wenig Milch und einer Prise Zucker anrühren * Mit den übrigen Zutaten vermengen und einen zarten Teig kneten * Eine Rolle formen und in gleichmäßige Stückchen zerschneiden * Den Hagelzucker auf das Backbrett streuen * Jedes Teigstückchen zu etwa 30 cm Länge auf den Zucker rollen * Zu einem Hörnchen biegen und die beiden Enden 2—3mal umeinanderschlingen * Auf ein gebuttertes Blech setzen und bei guter Hitze backen

993. Hefebrezeln

5 Tassen Mehl
20 g Hefe
1 Tasse Milch
1 Teel. Salz
5 Eßl. Butter
4 Eßl. Zucker
1 Ei
½ Zitrone, Schale
zum Bestreichen:
1 Eigelb
Zucker

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen * Mit etwas Mehl zu einem dünnen Teig rühren * Zum Gehen in die Wärme stellen * Die Butter schaumig rühren * Die erwärmten Eier, den Zucker, die Zitrone und das Mehl mit dem Vorteig vermengen, wenn nötig noch etwas lauwarme Milch zugeben * Einen gut gearbeiteten Hefeteig bereiten * Zugedeckt gehen lassen * Den Teig auf ein Brett nehmen * Stücke davon abschneiden * Zu langen Rollen formen und Brezeln davon drehen * Abermals gehen lassen und vor dem Backen mit Eigelb bestreichen * Mit Zucker bestreut zu schöner Farbe backen

994. ★ Käsestangen

125 g Mehl
125 g Butter
125 g Quark
oder:
125 g Mehl
125 g Butter
40 g Reibkäse
1 gerieb. gekochte Kartoffel
1 Messerspitze Backpulver

Alle Zutaten schnell zusammenarbeiten * Den Teig auswellen und wieder zusammenschlagen, dies 3—4mal wiederholen wie bei Blätterteig * 30 Minuten an kühlem Ort ruhen lassen * Fingerdick auswellen, in 10 cm lange Streifen schneiden und diese korkzieherähnlich aufdrehen * Mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel und Salz bestreuen * Bei guter Hitze hellgelb backen * In einer Blechdose aufbewahren

995. ★ Mandelguß auf Zwieback

2 Eiweiß
200 g Puderzucker
Vanille-Zucker oder Zimt
150 g Mandeln
oder Haselnüsse

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Puderzucker und die Gewürze 15 Minuten zu rühren * Die geschälten, geriebenen Mandeln oder Nüsse untermengen * Die Zwiebacke vor dem Rösten mit der Masse bestreichen

996. Königskuchen

250 g Butterschmalz
5 Eier
300 g Zucker
½ Zitrone, Saft und Schale
1 Teel. Salz
½ Gläschen Rum
100 g Sultaninen
300 g Mehl
50 g Maizena
60 g süße Mandeln
Bittermandelessenz
½ Backpulver

Das Butterschmalz schaumig rühren * Abwechselnd die Eigelb, den Zucker, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale, den Rum, die Sultaninen, das Salz, das gesiebte Mehl und das Maizena zurühren * Die geschälten, feingeschnittenen Mandeln und die Essenz untermischen * Alles zusammen 50—60 Minuten rühren * Das Backpulver und den steifen Eierschnee unterziehen * In eine gut zugerichtete Kastenform füllen und sofort bei mittlerer Hitze in 1¼ Stunden backen

997. Silberkuchen

125 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl
½ Tasse Milch
1 Backpulver
5 Eiweiß

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und die Vanille zurühren * Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine zugerichtete Gugelhupf- oder Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe backen

998. Geburtstagskuchen

250 g Butter
4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Zitrone, Schale
250 g Mehl
250 g Maizena
1 Backpulver
100 g Schokoladeplätzchen

Die Butter schaumig rühren * Abwechselnd die Eier und den Zucker zurühren und die Vanille und die geriebene Zitronenschale beifügen * 15 Minuten tüchtig rühren * Mit dem mit Backpulver vermischten und gesiebten Mehl und dem Maizena verrühren * Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch oder Rahm zugeben * Die Schokoladeplätzchen untermengen * In eine gut zugerichtete Form füllen und sofort bei mittlerer Hitze in etwa 1 Stunde backen

* Siehe Löffel- und Tassenmaße S. 12

999. Teestollen

Die Butter schaumig rühren * Die Eigelb, den Zucker, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale mitrühren * Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt abwechselnd mit der Milch beifügen * Die Rosinen waschen, trocknen und in etwas Mehl gewendet zugeben * Den Eierschnee lose unterziehen * Den Teig in eine zugerichtete Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze sofort backen

80—125 g Butter
1—3 Eier
100—175 g Zucker
½ Zitrone, Saft und Schale
375 g Mehl
1 Backpulver
½ Tasse Milch
2 Eßl. Rosinen

1000. Teekuchen (ohne Backpulver)

Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen * Die Eigelb und den Zucker zugeben und 30 Minuten dick und schaumig rühren * Den Arrak, die Sultaninen und das Mehl unterrühren * Die zerlassene Butter zugeben * In eine zugerichtete Kastenform füllen und bei guter Mittelhitze zu schöner Farbe backen

4 Eier
280 g Zucker
3 Eßl. Arrak
100 g Sultaninen
280 g Mehl
200 g Butter

1001. Gefüllter Teekranz

Die Eier mit dem Zucker auf ganz kleiner Flamme (Drahtsieb unterlegen) lauwarm und schaumig schlagen * Das Mehl und Maizena gesiebt der Eiermasse beifügen * Die zerlassene, abgekühlte Butter unterrühren * In eine zugerichtete Ringform füllen und sofort bei mäßiger Hitze backen * Nach dem Erkalten den Kuchen waagrecht in 2 Hälften schneiden * Die eine Scheibe mit Buttercreme und die andere mit Aprikosenmarmelade füllen * Den Kuchen wieder zusammensetzen und mit Schokoladeglasur bestreichen * Dieser Teig ist auch als Tortenboden zu verwenden

6 Eier
150 g Zucker
75 g Mehl
75 g Maizena
120 g Butter
Buttercreme Nr. 1068
Aprikosenmarmelade
Schokoladenglasur Nr. 1075

1002. Sacher Gugelhupf

Die Butter schaumig rühren * Abwechselnd den Zucker und die Eier zugeben * Das gesiebte, mit dem Backpulver vermengte

250 g Butter
220 g Zucker
3 Eigelb
4 ganze Eier

450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch
6 Eßl. Rum

Mehl, die Milch und den Rum untermischen * Eine reichlich gebutterte Form mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln ausstreuen * Den Teig einfüllen und sofort bei guter Mittelhitze backen

1003. Marmorkuchen

250 g Butter
375 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2—4 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch
3 Eßl. Kakao
2 Eßl. Zucker
3 Eßl. Rahm oder Milch

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker, die Vanille und die Eigelb abwechselnd zugeben * Alles zusammen 15 Minuten rühren * Das mit dem Backpulver vermengte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * 1/3 des Teiges herausnehmen und mit dem mit Rahm oder Milch und Zucker angerührten Kakao vermengen * Beide Teigsorten abwechselnd in eine zugerichtete Form füllen und bei guter Mittelhitze in etwa 1 Stunde backen * (Seite 352)

1004. ★ Grießrührkuchen

3—4 Eßl. Butter
200 g Zucker
1 Ei
1/2 Zitrone, Saft und Schale
1 Tasse Grieß
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und das Ei tüchtig mitrühren * Den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale und den Grieß unterrühren * Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben * In eine vorbereitete Form einfüllen und bei guter Hitze in etwa 1 Stunde backen

1005. Gesundheitskuchen

250 g Butter
300 g Zucker
5 Eier oder
3 Eier und 4 Eßl. Milch
1/2 Zitrone, Saft und Schale
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker, die Eier, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale zugeben und alles tüchtig verrühren * Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch untermengen * In eine zugerichtete Form füllen und sofort bei guter Mittelhitze in ungefähr 1 Stunde backen

1006. Rumkuchen „Schwäbischer Bund"

100—160 g Butter
4—5 Eier
200 g Zucker
½ Tasse geschälte Mandeln
½ Zitrone, Saft und Schale
½ Tasse Sultaninen
125 g Mehl
125 g Maizena
zum Tränken:
3 Eßl. Zucker
knapp 1 Tasse Wasser
2 Eßl. Rum
Zitronenglasur
geröstete Mandeln
kandierte Früchte

Die Butter schaumig rühren * Die Eigelb und den Zucker zugeben und 30 Minuten weiterrühren * Die geschälten, feingehackten Mandeln, den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale, die Sultaninen, das Mehl und das Maizena untermengen * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * Den Teig in eine zugerichtete Ringform füllen und bei guter Mittelhitze in etwa 1 Stunde backen * Den Zucker in dem heißen Wasser auflösen, mit dem Alkohol vermischen und in eine tiefe Platte gießen * Den abgekühlten Kuchenring hineinsetzen, so daß er die Flüssigkeit gut aufsaugt * Den Ring von oben mit etwas Rummischung beträufeln * Zuletzt mit Zitronenglasur bestreichen und mit gerösteten Mandeln und kandierten Früchten verzieren

1007. Biskuitroulade

6—8 Eier
200 g Zucker
½ Zitrone, Saft und Schale
200 g Mehl
Aprikosen- oder Himbeermarmelade
zum Bestreuen:
Puderzucker

Die Eigelb, den Zucker, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale 30 Minuten dick und schaumig rühren * Abwechselnd das gesiebte Mehl und den steifen Eierschnee unterziehen * Ein Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen * Den Teig gleichmäßig dünn aufstreichen * Bei mäßiger Hitze hellgelb backen * Rasch mit Marmelade bestreichen, aufrollen und nochmals einige Minuten in den Ofen stellen * Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen

1008. Bischofsbrot

250 g Zucker
6 Eier, 2 Zitronen, Schale
150 g gem. Mandeln od. Nüsse
125 g Sultaninen
125 g Schokoladestückchen
125 g geschnittene Quittenpaste od. kandierte Früchte
200 g Mehl
1 Teel. Backpulver
Schokoladenglasur Nr. 1075

Den Zucker und die Eier etwa 30 Minuten dick und schaumig rühren * Die übrigen Zutaten der Reihe nach untermengen * Zuletzt das Backpulver mit etwas Mehl vermengt zugeben * Eine Kastenform zurichten und den Teig einfüllen * Bei mittlerer Hitze in 50—60 Minuten backen * Nach dem Erkalten mit Schokoladeglasur überziehen

1009. Gewürzkuchen

100 g Butter
250 g Zucker
2–4 Eier
1 Teel. gem. Nelken, 1 Teel. Zimt
1 Zitrone, Saft und Schale
50 g Kakao
½ Tasse Mandeln
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch
Glasur Nr. 1071

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eigelb zurühren und noch 10 Minuten weiterrühren * Die Gewürze, den Kakao und die gehackten Mandeln zugeben * Das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zurühren * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine vorbereitete Kastenform füllen und bei guter Mittelhitze in etwa 1¼ Stunden backen * Noch warm mit Zuckerglasur bestreichen

1010. Schneller Nußkuchen

2 Tassen Mehl
½ Tasse Zucker
4 Teel. Backpulver
1 Teel. Salz
3 Eßl. Butter
2 Eßl. Schmalz
1 Ei, 1 Eigelb
1 Tasse Milch
1 Tasse Walnußkerne

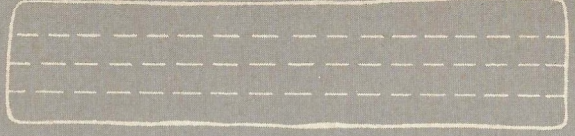
Das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz vermengen und sieben * Die Butter und das Schmalz mit den Fingerspitzen hineinarbeiten * Das verquirlte Ei und Eigelb, die Milch und die in kleine Stückchen gebrochenen Nußkerne zugeben * Den Teig tüchtig schlagen und in eine mit Butter bestrichene Brotform füllen * 20 Minuten stehen lassen, dann in mäßig heißem Ofen 40 Minuten backen * Ein ausgezeichnetes Brot für süße Sandwiches

1011. ★ Quarkstollen

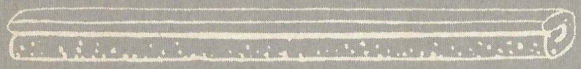
500 g Mehl
1½ Päckchen Backpulver
200 g Zucker
2 Eier
250 g Quark
½ Zitrone, Saft und Schale
50–100 g Mandeln
oder Mandelessenz
125 g Butter
Puderzucker

Das mit Backpulver gemischte Mehl auf ein Backbrett sieben * In die Mitte des Mehls den Zucker, die Eier und den durch ein Sieb gestrichenen Quark geben * Mit dem Zitronensaft, der geriebenen Zitronenschale, den durch die Mandelmühle getriebenen Mandeln und der kalten Butter zu einem Teig verkneten * Einen Stollen formen und in vorgerichteter Kastenform bei guter Mittelhitze in 1 Stunde backen * Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben

Marmorkuchen (Nr. 1003)

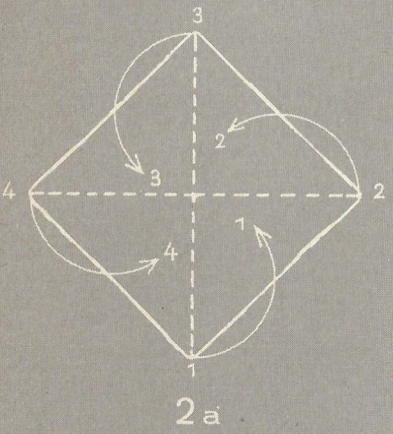


1a

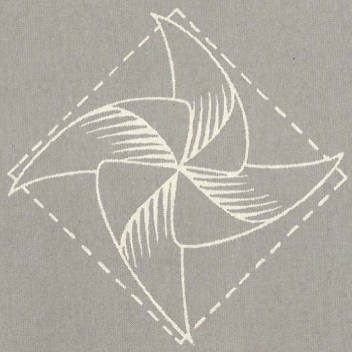


1b

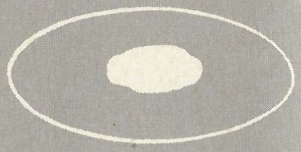
1c



2a

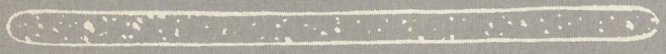


2b

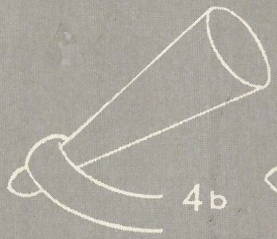


3a

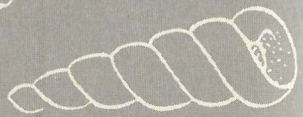
3b



4a



4b



4c

Schweineöhrchen (Nr. 1130)

1a. Der Teig wird auf Zucker in doppelt so breite als lange Stücke ausgewellt

1b. Die Stücke werden 4mal übereinandergeklappt und in 1 cm breite, lange Streifen geschnitten

1c. Die Streifen werden von beiden Enden nach der Mitte zu aufgerollt

Muster zu Blätterteigstückchen (Nr. 1026)

2a. Der ausgerollte Teig wird zu Quadraten geschnitten. An den 4 Ecken werden Einschnitte gemacht

2b. Ein Teil jeder Ecke wird zur Mitte geschlagen

Blätterteigkrapfen (Nr. 1135)

3a. Der ausgewellte und ausgestochene Teig wird mit Fülle belegt

3b. Die Rundungen werden zusammengeklappt und die Ränder eingeschnitten

Schillerlocken (Nr. 1107)

4a. Den ausgewellten Teig in 3 cm breite Streifen schneiden

4b. Die Streifen werden um die Formen gewickelt

4c. Die Schillerlocke zum Füllen fertig

1012. Mandelbrot

3 Eier
180 g Zucker
½ Zitrone, Schale
100 g Mandeln
180 g Mehl

Die Eier mit dem Zucker und der geriebenen Zitronenschale 20 Minuten schlagen * Mit den grobgeschnittenen Mandeln und dem Mehl verrühren * Den Teig in eine zugerichtete Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen * Anderntags in dünne Scheiben schneiden und diese im Ofen hellbraun rösten * In einer verschlossenen Blechdose aufbewahren

1013. Mosaikkuchen

125 g Zucker
2—3 Eier
100 g Mandeln
100 g Haselnüsse
100 g Zitronat
200 g Rosinen
100 g Feigen
1 Messerspitze Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Den Zucker und die Eier schaumig rühren * Die in Scheiben geschnittenen Mandeln und Haselnüsse, das gehackte Zitronat, die Rosinen, die in kleine Würfel geschnittenen Feigen, den Zimt und die Vanille zugeben * Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterziehen und alles gut vermengen * Den Teig in eine zugerichtete Kastenform füllen und bei guter Mittelhitze in etwa 1 Stunde backen

1014. Traubenkuchen

Blätterteig Nr. 1026
1 kg Trauben
¾ Tasse Zucker
2 Tassen Mandeln
3—4 Eier
1 Tasse süßer Rahm

Den Blätterteig bereiten, auswellen und ein Kuchenblech damit auslegen * Die Trauben abpflücken, waschen und einzuckern * Die gemahlenen Mandeln mit 1 Ei, 2 Eßlöffeln Zucker und ½ Tasse Rahm verrühren * Den Teigboden mit der Mandelmasse bestreichen, die Trauben einfüllen * Die übrigen Zutaten gut vermengen und darübergießen * Bei guter Hitze in 1 Stunde backen

Eine andere Zubereitung: Wie „Schwäbische Träublestorte" (Nr. 1099), an Stelle der Johannisbeeren Trauben nehmen.

1015. Apfelkuchen

Blätterteig Nr. 1026
von 125 g Mehl
oder Mürbeteig Nr. 1031
von 200 g Mehl
1 kg Äpfel
4 Eßl. Zucker
1 Messerspitze Zimt
½ Tasse blättrig geschn. Mandeln
½ Tasse Sultaninen

Eine zugerichtete Springform mit Blätterteig oder Mürbeteig auslegen * Die Äpfel schälen und vierteilen, das Kernhaus entfernen, kleinere Äpfel halbieren * Einige Einschnitte in die Außenseite der Äpfel machen * Das Obst auf den Teig ordnen und mit Zucker und Zimt bestreuen * Die gehackten Mandeln und die Rosinen darüberstreuen * Mit Butterflöckchen belegen und bei guter Hitze backen (wenn die Äpfel nicht saftig werden, den Kuchen kurze Zeit zugedeckt backen)

Es kann auch ein Rahmguß darübergegeben werden: 1 Tasse sauren Rahm, 1—2 Eier und 60 g Zucker verrühren und über die Äpfel gießen

Oder der Kuchen kann mit einer Merinkenmasse überzogen werden: 2 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit 8 Eßlöffeln Zukker schaumig schlagen und über die Äpfel häufen, kurz bevor der Kuchen fertiggebacken ist * Wieder in den Ofen stellen und backen, bis die Merinkenmasse fest geworden ist und eine blaßgelbe Farbe hat

1016. Biskuit-Apfelkuchen*

125 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
½ Zitrone, Saft und Schale
275 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
6 Eßl. Milch
500 g geschälte Äpfel

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker, die Eigelb, den Zitronensaft und die geriebene Schale zurühren * Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * Den Teig in eine vorbereitete Springform füllen * Das Obst* darüberhäufen * Bei guter Mittelhitze in etwa ¾—1 Stunde backen

* An Stelle von Äpfeln können auch Rhabarber, Kirschen, Pflaumen usw. genommen werden

1017. Grießkirschkuchen

Aus der Milch, dem Grieß, dem Zucker und Salz einen dicken Grießbrei kochen * Vom Feuer nehmen und die Butter, 1 ganzes Ei und 3 Eigelb untermengen * Mit dem Zitronensaft und der geriebenen Schale würzen * Nach dem Erkalten den Eierschnee lose unterziehen * Das Backpulver mit den gemahlenen Mandeln vermengt zugeben * Den Teig leicht mit den Kirschen vermengen und in eine Springform füllen * Bei guter Hitze in 1 Stunde backen

4 Tassen Milch
2 Tassen Grieß
8 Eßl. Zucker
4 Eßl. Butter
4 Eier
½ Zitrone, Saft und Schale
½ Tasse Mandeln
½ Päckchen Backpulver
750 g ausgesteinte Kirschen
½ Teel. Salz

1018. ★ Obstkuchen (ohne Fett)

Den Zucker, die Eier, die geriebene Zitronenschale oder die Vanille mit dem Schneebesen schaumig schlagen * Das gesiebte, mit dem Backpulver vermischte Mehl zurühren * Den dickflüssigen Teig in eine zugerichtete Springform füllen * Mit Kirschen, Apfelscheiben oder sonstigem Obst belegen * Bei guter Mittelhitze in etwa 1 Stunde backen

175 g Zucker
3 Eier
½ Zitrone, Schale oder Vanille
225 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
750 g Obst

1019. Kirschkuchen

Die Brötchen in der Milch einweichen und zerpflücken * Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den Zucker nach und nach zugeben * Die feingemahlenen Mandeln, den Zimt und die Zitrone mit den Brötchen vermengen und zu der Eiermasse geben * Die Kirschen vorsichtig zugeben, damit sie nicht zerdrückt werden * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In eine zugerichtete Springform füllen und in heißem Ofen backen

4 Brötchen
1–2 Tassen Milch
½ Tasse Butter
4 Eier
4 Eßl. Zucker
1 Tasse Mandeln
1 Teel. Zimt
1 Zitrone, Saft und Schale
1 kg Kirschen

1020. ★ Heidelbeerkuchen

Hefeteigboden Nr. 975
aus 250 g Mehl
Weckbrösel
500 g Heidelbeeren
7 Eßl. Zucker

Einen Hefeteig bereiten, auf dem Blech auswellen und gehen lassen * Die zugerichteten, gut abgetrockneten Heidelbeeren auf den mit Bröseln bestreuten Teig schütten * Nur wenig Zucker darüberstreuen, da der Kuchen sonst zu feucht wird * Bei guter Mittelhitze in etwa 30 Minuten backen * Mit dem restlichen Zukker bestreuen

1021. ★ Apfelrolle

z. Teig: 5 Eßl. Butter
½ Tasse Zucker
1 Ei
4 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
½ Tasse Milch
z. F.: 750 g Äpfel
6 Eßl. Zucker
Zimt oder Vanille
½ Tasse Rosinen
Puderzucker

Die Butter schaumig rühren und mit den übrigen Zutaten der Reihe nach vermengen * Auf dem Backbrett alles zu einem Teig kneten und diesen zu einer Platte auswellen * Die geschälten Äpfel mit dem Zucker, dem Zimt und den Rosinen vermengen und auf dem Teig verteilen * Zusammenrollen und bei guter Hitze zu schöner Farbe backen * Mit Puderzucker bestreuen

1022. ★ Käsekuchen

Mürbeteig Nr. 1031
aus 200 g Mehl
z. Belag: 750 g Quark
1 Tasse saurer Rahm
175 g Zucker
2—4 Eier
½ Zitrone, Schale
1 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Rosinen
40—60 g Maizena
1 Teel. Backpulver
½ Tasse Mandeln

Einen Mürbeteig bereiten und eine zugerichtete Springform damit auslegen * Den Quark durchpassieren und mit dem Rahm (oder Milch mit 1 Eßlöffel Butter) verrühren * Den Zucker, die Eier, die geriebene Zitronenschale, die Vanille, die Rosinen und das Maizena untermengen * Zuletzt das Backpulver mit wenig Mehl vermischt zugeben * Die Masse auf den Teig füllen, nach der Mitte zu höher streichen, damit sie nicht über den Teigrand geht und mit den gehackten Mandeln bestreuen * Bei guter Mittelhitze in ungefähr 1 Stunde backen * Nach dem Backen nicht in den Zug stellen, möglichst in der Wärme erkalten lassen

1023. ★ Pflaumenkuchen

Den Teig bereiten, auswellen und eine vorbereitete Kuchenform damit belegen * Die entsteinten Pflaumen dicht im Kreis herum einordnen * Mit Zucker und Zimt bestreuen * Die gehackten Mandeln darüberstreuen * In heißem Ofen in etwa 30 Minuten backen

Mürbeteig Nr. 1031
Blätterteig Nr. 1026 oder
Hefeteig Nr. 975
aus 200 g Mehl
1 kg Pflaumen
¾ Tasse Zucker
Zimt
½ Tasse Mandeln

1024. ★ Auflegekuchen

Die Zutaten zu einem Teig vermengen und diesen dünn auswellen * Runde Böden oder mit einer Kastenform gleichgroße Vierecke (etwa 8 Stück) ausschneiden * Jeden Boden für sich hellbraun backen * Nach dem Erkalten abwechselnd mit Marmelade und Cremefülle belegen * Alle Böden aufeinandersetzen, als letzten den schönsten Boden * Mit Zuckerguß bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen

1 großer Eßl. Butter
100 g Zucker
2 Eier
Backgewürz
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
Marmelade
Vanillecreme Nr. 770 oder
Schokoladecreme Nr. 772

1025. ★ Zwiebelkuchen (Schwäbische Spezialität)

Einen Hefeteig bereiten, auswellen und ein rundes Kuchenblech damit belegen * Die Zwiebeln schälen, feinschneiden und in der Butter weichdämpfen * Das Mehl mit den Eiern und dem Rahm glattrühren und zu den Zwiebeln geben * Mit Salz und Kümmel würzen * Auf den Teig streichen und mit Schinkenwürfeln, Speckwürfeln oder Butterflocken bestreuen * In heißem Ofen goldbraun backen

Beigabe: Neuer, süßer Wein

Hefeteig Nr. 974
aus 250 g Mehl
Belag:
1 kg Zwiebeln
3 Eßl. Butter
6 Eßl. Mehl
2–4 Eier
1 Tasse saurer Rahm
Salz
Kümmel
Schinken-
od. Speckwürfelchen
oder Butterflocken

1026. Blätterteig

250 g Mehl
200–250 g Butter
4 Eßl. Wasser
1 Teel. Salz

Alle Zutaten sehr kalt verwenden und den Teig an kühlem Ort bereiten * Das Mehl auf das Backbrett sieben, 1/3 davon zum Auskneten der Butter verwenden * Die Butter (möglichst frische) mit dem Mehl verkneten und zu einer kleinen viereckigen Platte auswellen und kühlstellen * In die Mitte des restlichen Mehls eine Vertiefung machen, das Salz, ein kleines Stückchen Butter und nach und nach das Wasser zugeben * Zu einem Teig verarbeiten, der die Festigkeit der Butter hat und sich von Hand und Brett löst * Einen Kloß daraus formen, kreuzweise oben zwei Einschnitte machen, kühlstellen und 5 Minuten ruhen lassen * Danach den Teig zu einem Viereck auswellen, die Butterplatte in die Mitte legen und den Teig nach den vier Seiten zu dünnen Lappen auswellen * Nacheinander über die Butter klappen und diese dabei einwickeln * Das so entstandene Teigstück gleichmäßig und vorsichtig zu einer langen Bahn auswellen und klopfen * Die Teigschmalseiten zur Mitte hin zusammenlegen * Das Ganze übereinanderklappen, so daß vier Teigschichten aufeinander zu liegen kommen: nunmehr ist eine „Tour" fertig * Den Teig kühlstellen und 15 Minuten ruhen lassen * Bei der zweiten Tour den Teig so auf das Brett legen, daß man die offene Seite vor sich zu liegen hat * Stets in einer Richtung nach oben hin zu einem langen Streifen auswellen, dabei nicht fest aufdrücken und etwas Mehl darüberstäuben * Teigenden wie bei der ersten Tour von oben und unten zur Mitte hin zusammenschlagen und übereinanderklappen, so daß 4 Teigplatten übereinander zu liegen kommen * Teig wiederum kühlstellen: er ist nun in zwei Touren bearbeitet * Kuchenböden werden in 3–4 Touren, Pasteten in 4–6 Touren hergestellt * Teig auswellen, nach Wunsch zu-

schneiden und mit der oberen Seite auf das Blech legen * Beim Bestreichen mit Ei darauf achten, daß es an den Schnittflächen nicht herunterläuft, da der Teig an diesen Stellen sonst nicht in die Höhe geht * In recht heißem Ofen backen * (Seite 65, 353)

1027. Einfacher Blätterteig

250 g Mehl
250 g Butter
oder ½ Butter u.
½ Margarine
¼ Tasse Wasser
¼ Teelöffel Salz
Mehl zum Streuen.

Das Mehl auf das Backbrett sieben * Zu einem Kranz auseinanderbreiten * In die Mitte die sehr kalte Butter in walnußgroße Stücke schneiden * Unter Zugabe von Wasser und Salz mit den Fingern untereinandermengen * Zu einem Ballen lose zusammenkneten (die Butterstücke sollen danach im Teig noch sichtbar sein) * An kühlem Ort 15 Minuten ruhen lassen * Mit dem bemehlten Wellholz auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu einem Viereck ausrollen * Das Viereck wie eine Serviette falten, wobei jedesmal der Teig 3mal übereinander gelegt wird * Den Teig wiederum 15 Minuten kühl rasten lassen * Auswellen und rasten lassen, 3mal wiederholen * Zuletzt zu einer Platte ausrollen und je nach Rezept verwenden * In sehr heißem Ofen backen

1028. Hefeblätterteig

Hefeteig Nr. 975 aus:
20 g Hefe
1½ Tassen Milch
500 g Mehl
1 Prise Salz
Zitrone oder Vanille
2 Eier
100 g Zucker
100 g Fett
zum Auswellen:
200 g Butter

Die Hefe mit ½ Tasse lauwarmer Milch anrühren * Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung machen, die angerührte Hefe hinzugeben und zu einem Vorteig anrühren * Nach dem Aufgehen die anderen Zutaten erwärmt untermengen und den Teig kneten, bis er Blasen wirft * In der Wärme gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist * Auf ein Backbrett geben und zu einem Rechteck auswellen * Das 2 cm dick und mit etwas Mehl zu einem Viereck geformte Stück Butter darauflegen * Den Teig darüberschlagen und mit dem Wellholz leicht auswellen, damit die Luft herausdringt * Zu einem langen Streifen auswellen, die Enden zur Mitte und dann den ganzen Teig noch einmal

wie bei Blätterteig (Nr. 1026) übereinanderschlagen * Die offene Seite vor sich hinlegen und den Teig wieder zu einem Streifen wellen * Noch 3—4mal wiederholen und dazwischen je 5—10 Minuten kühl ruhen lassen * Den Teig zu Kuchenböden, Hefestückchen, Hörnchen, Äpfeln im Schlafrock usw. verwenden

1029. Gebrühter Teig

Zutaten:
je nach Rezept

Milch oder Wasser mit etwas Butter zum Kochen bringen * Das Mehl auf einmal hineinschütten * Rühren, bis sich der Teig löst und zu einem Kloß zusammenballt * Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen, Eier einzeln untermengen * (Seite 241)

1030. Bröselteig

Zutaten:
je nach Rezept

Das Mehl und die Butter auf einem Backbrett mit den Händen zu feinen Bröseln zerreiben * Die Eier und den Zucker zugeben und den Teig rasch zusammenarbeiten

1031. Mürber Teig

250 g Mehl
70—150 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Teel. Backpulver
oder:
250 g Mehl
70 g Butter
4 Eßl. Wasser oder Milch
1—2 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
½ Päckchen Backpulver

Alle Zutaten kühl verwenden und auf dem Brett rasch zusammenkneten * Den Teig auswellen, ein Blech damit auslegen, einen Rand formen und mit dem Messer hübsch auszacken * Oder den Teig auf ein zugerichtetes Blech legen und mit dem Handballen auseinanderdrücken, bis Boden und Rand des Bleches damit belegt sind * Bei Verwendung von viel Butter den Teig vorteilhafterweise einige Zeit kühlstellen (Seite 152, 153)

KLEINGEBÄCK ZU TEE UND EIS

(siehe Seite 284/285)

1032. Vanilleschäumchen

6 Eiweiß
500 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Walnuß- oder Haselnußkerne

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den gesiebten Zucker und Vanillezucker untermischen * Im Wasserbad schlagen, bis die Masse erwärmt ist * Herausnehmen und kalt schlagen * Die halbierten Nußkerne zugeben * Kleine Häufchen auf ein mit Zucker bestreutes Blech setzen * Bei schwacher Hitze mehr trocknen als backen

1033. Schokoladeschäumchen

3 Eiweiß
125 g Puderzucker
50 g Schokolade
150 g Mandeln

Die Eiweiß in einer Messingpfanne zu steifem Schnee schlagen * Den gesiebten Zucker zugeben und auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten schlagen, bis Blasen aufsteigen * Die geriebene Schokolade und die geschälten, in Scheiben geschnittenen Mandeln zugeben * Kleine Häufchen auf ein gewachstes Blech setzen und bei schwacher Hitze backen

1034. Anisplätzchen

3—4 Eier
250 g Zucker
250 g Mehl
½ Teel. Anis

Die Eier mit dem Zucker dick und schaumig rühren * Das Mehl und den Anis unterrühren * Auf ein vorbereitetes Blech walnußgroße Häufchen setzen * Über Nacht stehen lassen * In heißem Ofen in 10 Minuten hellgelb backen

1035. Kekse

50 g Butter
80 g Zucker
2 Eier

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und die Eier abwechselnd zugeben und mitrühren * Den Vanillezucker oder die geriebene Zitronenschale zugeben * Das Stärkemehl mit dem Mehl

1 Päckchen Vanillezucker oder 1/2 Zitrone, Schale
100 g Stärkemehl
275 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

und Backpulver vermengen und gesiebt zugeben * Einen Teig kneten, nach Bedarf etwas Milch oder Rahm zugeben * Den Teig dünn ausrollen und mit einer Keksform Kekse ausstechen oder ein Reibeisen mit etwas Mehl bestreuen, auf den Teig drücken und mit einem Glas runde Plätzchen ausstechen * Bei guter Hitze hellgelb backen

1036. Teezwieback — Crakers

1 Tasse Mehl
1 Teel. Backpulver
1/4 Teel. Salz
1/2 Tasse Butter
3 Eßl. Milch

Die trockenen Zutaten vermengen und sieben * Die Butter mit den Fingerspitzen hineinarbeiten * Die Milch zugeben, bis ein fester Teig entsteht * Auf ein bestäubtes Brett geben und schlagen * 3/4 cm dick auswellen * Mit einer Rundform von etwa 4 1/2 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen * Auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen und in heißem Ofen 10 Minuten backen * Noch heiß, jedes Stück in der Mitte teilen und in den Ofen zurückstellen * Weiterbacken, bis das Gebäck goldbraun ist * (Dieser Zwieback hält wochenlang)

1037. Rahmwaffeln

1 1/2 Tassen Mehl
1 Teel. Salz
1/2 Tasse süßer Rahm

Das Mehl mit dem Salz vermengen und sieben * Nach und nach den Rahm zugeben * Den Teig auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Brett geben und kneten, bis er weich wird * So dünn wie möglich auswellen und mit einer Gabel Einstiche machen * Mit einem in Mehl getauchten Ausstecher oder Glas Plätzchen ausstechen * Auf ein mit Butter gestrichenes Blech legen und in mäßig heißem Ofen backen, bis sie zart braun sind * Zu einem Salatgang oder zum Tee servieren

1038. Gerollte Waffeln

1/4 Tasse Butter
1/2 Tasse Puderzucker
1/4 Tasse Milch
7/8 Tasse Mehl
1/2 Teel. Vanilleessenz

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und tropfenweise die Milch zurühren * Mehl und Vanille zugeben * Den Teig mit einem breiten Messer dünn auf ein gebuttertes Blech streichen * In 7½ cm große Vierecke einteilen und markieren * Bei schwacher Hitze goldbraun backen * Das Blech herausnehmen und warm stellen * Die Vierecke mit einem scharfen Messer herausschneiden und noch warm schnell aufrollen * Lassen sie sich nicht mehr aufrollen, wieder rasch in den Ofen stellen * Nach Belieben können die Vierecke auch zu Tüten gedreht und vor dem Anrichten mit Schlagrahm gefüllt werden

1039. Eislocken

2 Eier
120 g Zucker
1 Teel. zerlassene Butter
120 g Mehl
1 Teel. Wasser

Die Eier und den Zucker schaumig rühren * Die übrigen Zutaten zugeben und alles gut vermengen * Auf ein gebuttertes Blech mit einem Teelöffel von dem Teig etwa 2 cm breite und etwa 10 cm lange Streifen legen * Bei mittlerer Hitze hellbraun backen und — noch heiß — spiralenförmig um einen Holzstiel drehen

1040. Hohlhippen

1 Ei
50 g Zucker
75 g Mehl
1 Zitrone, Schale

Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren * Das Mehl und die geriebene Zitronenschale unterrühren * Den Teig auf ein gebuttertes Blech dünn aufstreichen * Bei mittlerer Hitze backen und — noch heiß — in Streifen schneiden und zu Tüten drehen

1041. Zimtwaffeln

250 g Mehl
250 g Zucker
1 Eßl. Zimt
1 Ei
2 Tassen Wasser

Das Mehl, den Zucker und Zimt mit dem Ei und Wasser zu einem glatten Teig rühren * Das Waffeleisen mit Fett auspinseln, den Teig einfüllen * Auf beiden Seiten braun backen * Die Waf-

feln mit einer Schere zerschneiden und noch heiß aufrollen * In gut schließender Blechdose aufbewahren

1042. Vanillewaffeln

500 g Mehl
375 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei, 2 Tassen süßer Rahm

Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verrühren und daraus Waffeln backen wie Nr. 1041

1043. Löffelbiskuit

6 Eier
200 g Zucker
½ Zitrone, Schale
200 g Mehl
Puderzucker

Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und nach und nach den Zucker zugeben * Die Eigelb und die geriebene Zitronenschale und zuletzt das gesiebte Mehl unterrühren * Die Masse in den Spritzbeutel füllen und mit glattem Einsatz auf weißes Papier längliche Biskuits spritzen * Mit gesiebtem Puderzucker bestäuben * Die Biskuits mit dem Papier auf ein Blech setzen und sofort backen (während des Backens einen Spalt des Ofens offenhalten!)

1044. Blitzgebäck

180 g Zucker
180 g Butter
3 Eiweiß
250 g Mehl
Mandeln

Die Butter schaumig rühren und den Zucker unterrühren * Die Eiweiß zu Schnee schlagen und abwechselnd löffelweise Mehl und Schnee unterrühren * Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und messerrückendick mit gehackten Mandeln bestreuen * Bei guter Hitze gelb backen * Noch heiß in kleine Stücke schneiden

1045. Teegebäck

150 g Butter
100 g Zucker
1 Ei, 1 Eigelb
1 Teel. Zimt
250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die übrigen Zutaten zugeben * Einen Teig kneten und ½ cm dick auswellen * Förmchen ausstechen und mit Eigelb bestreichen * Bei guter Hitze zu schöner Farbe backen

1046. Sablé

200 g Butter
80 g Zucker
250 g Mehl
Vanillezucker

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker mitrühren, bis er sich aufgelöst hat * Das Mehl und den Vanillezucker zugeben * Den Teig rasch zusammenkneten und kaltstellen * Dünn auswellen und kleine runde Plätzchen ausstechen * Bei starker Hitze backen

1047. Vanilleringe

150 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1/2 Päckchen Vanillezucker
125 g geschälte Mandeln
vanillierter Puderzucker

Einen Teig bereiten wie für „Ausstecherle" (Nr. 1163) * Die gemahlenen Mandeln zugeben, dabei darauf achten, daß der Teig nicht zu fest wird * Den Teig in die Backspritze füllen und auf ein gebuttertes Blech Ringe spritzen * Bei mittlerer Hitze backen * In vanilliertem Puderzucker wenden

1048. Türmchen

250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
80 g Zucker
1 Messerspitze Zimt oder Vanillezucker
180 g Butter
Himbeer-Konfitüre
vanillierter Puderzucker

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt auf das Backbrett schütten * Den Zucker und Zimt oder Vanille, sowie die kaltgestellte Butter in kleinen Stückchen zugeben * Mit dem Handballen schnell zu einem festen Teig verarbeiten * Messerrückendick auswellen und verschieden große Plätzchen ausstechen * Zu schöner Farbe backen * Nach dem Backen die Plätzchen mit Himbeerkonfitüre bestreichen und der Größe nach 2—3 aufeinandersetzen * Nach dem Erkalten mit vanilliertem Puderzucker bestreuen

1049. Rich Cookies

1/2 Tasse Butter
1/3 Tasse Zucker
1 Ei
3/4 Tasse Mehl
1/2 Teel. Vanillezucker
Rosinen
Nüsse, Zitronat

Die Butter schaumig rühren, nach und nach langsam den Zucker, das Ei, das Mehl und Vanille zugeben * In Abständen von 5 cm den Teig von der Löffelspitze in kleinen Portionen auf ein mit Butter bestrichenes Blech tropfen lassen * Mit einem Messer, das

zuvor in kaltes Wasser getaucht wird, dünn ausbreiten * Auf jedes Plätzchen Sultaninen, in Streifen geschnittene Mandeln und Zitronat in hübschen Ornamenten legen

1050. Kokosnußrahmplätzchen

2 Eier
1 Tasse Zucker
1 Tasse dicker süßer Rahm
½ Tasse Kokosnußflocken
3 Tassen Mehl
3 Teel. Backpulver
1 Teel. Salz

Die Eier leicht schlagen * Den Zucker, die Kokosnußflocken, den Rahm und das mit Backpulver und Salz gemischte und gesiebte Mehl zugeben * Gründlich vermengen und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett stülpen * 1¼ cm dick ausrollen * Mit Kokosnußflocken bestreuen und mit Rundstecher, den man zuvor in Mehl getaucht, ausschneiden * Bei mäßiger Hitze auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen backen

1051. Gefüllte Schokoladenplätzchen

80 g Butter
80 g Zucker
80 g Mandeln
80 g Schokolade
125 g Mehl
2 Eigelb
60 g Haselnüsse
Buttercreme aus:
40 g Butter
40 g Schokolade

Aus der Butter, dem Zucker, den gemahlenen Mandeln, der geriebenen Schokolade, dem Mehl und den Eigelb rasch einen Teig zusammenarbeiten * Auf den geriebenen Haselnüssen auswellen und ovale Plätzchen ausstechen * Bei mittlerer Hitze backen * Nach dem Erkalten mit Buttercreme bestreichen und je zwei Plätzchen aufeinandersetzen * (Seite 352)
Buttercreme: Die Butter schaumig rühren und die an der Wärme zerlassene Schokolade unterrühren * Schlagen, bis die Masse dick wird

1052. Spritzgebäck

2 Eier
120 g Butter
80 g Zucker
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und das Ei unterrühren * Mit dem Mehl vermengen und den Vanillezucker zugeben * Den Teig in eine Backspritze füllen und auf ein vorbereitetes Blech Streifen oder Ringe spritzen * Zu schöner Farbe backen

1053. Butterecken

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und Salz vermengen und in eine Schüssel sieben * Mit den Fingerspitzen die Butter hineinarbeiten * Die Eier (etwas Eiweiß zurückbehalten) und den Rahm zugeben * Den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett schütten und gut kneten * Etwa 2 cm dick auswellen und in Quadrate schneiden * Mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen * In heißem Ofen 15 Minuten backen

2 Tassen Mehl
2 Teel. Backpulver
4 Teel. Zucker
1/2 Teel. Salz
4 Eßl. Butter
2 Eier
1/3 Tasse süßer Rahm

1054. Backpulverbiskuits

Die trockenen Zutaten mischen und zweimal sieben * Das Fett mit den Fingerspitzen hineinarbeiten, nach und nach die Flüssigkeit zugeben und mit einem Messer zu einem weichen Teig vermengen, nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben * Den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett schütten und schlagen * 1 1/4 cm dick auswellen und mit einem Biskuitschneider ausstechen * Auf ein gebuttertes Blech setzen und in heißem Ofen 12—15 Minuten backen

2 Tassen Mehl
5 Teel. Backpulver
1 Teel. Salz
2 Eßl. Fett
1/2 Tasse Milch
1/2 Tasse Wasser

1055. Helenenschnitten

Aus den angegebenen Zutaten schnell einen Teig arbeiten und kaltstellen * Zwei gleich lange Streifen auswellen, den einen 6 und den zweiten 8 cm breit * An dem breiteren Streifen ringsherum einen Rand hochklappen und die aus den angegebenen Zutaten bereitete Fülle hineingeben * Den zweiten Streifen darauflegen und die Ränder fest zusammendrücken * Auf ein gebuttertes Blech legen * Auf jede Seite eine leere Kastenform stellen, damit der Teig nicht auseinanderläuft * Bei mittlerer Hitze backen * Nach dem Backen in 2 cm breite Streifen schneiden und mit Zuckerglasur bestreichen * Zur Glasur die angegebenen Zutaten vermengen

175 g Mehl
80 g Zucker
1 Ei
120 g Butter
60 g geriebene Schokolade
60 g Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker
Fülle aus:
80 g geschälte gemahlene Mandeln
80 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
Zitronen-Glasur Nr. 1072

1056. Wespennester

250 g Mandeln
3 Eiweiß
250 g Zucker
100 g Zitronat und Orangeat gemischt

Die Mandeln brühen, abziehen und der Länge nach in feine Streifen schneiden * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Nach und nach den Zucker zugeben und 15 Minuten gut rühren * Die Mandeln, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat daruntermengen * Nach Belieben 1 Eßlöffel Honig zugeben * Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Häufchen setzen und bei mäßiger Hitze hellgelb backen * Nach Belieben mit Schokoladeglasur (Nr. 1075) überziehen

1057. Schokolade-Wespennester

150 g Mandeln
80 g Zucker
2 Eiweiß
80 g Schokolade
1 Päckchen Vanillezucker

Die Mandeln brühen, schälen und in Streifen schneiden * Mit dem Zucker zusammen anrösten * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Die Schokolade in der Wärme zergehen lassen * Die gerösteten, erkalteten Mandeln und die Schokolade mit dem Eierschnee und Vanillezucker vermengen * Mit zwei Teelöffeln auf ein gewachstes Blech Häufchen setzen * Einige Stunden trocknen lassen und bei schwacher Hitze backen

1058. Königinbutterkuchen

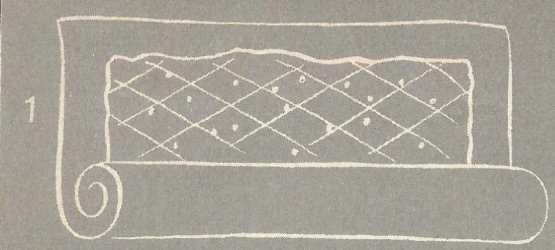
1/4 Tasse Butter
1/3 Tasse Zucker
1 Ei
1/2 Tasse Milch
1 1/2 Tassen Mehl
1 1/2 Teel. Backpulver

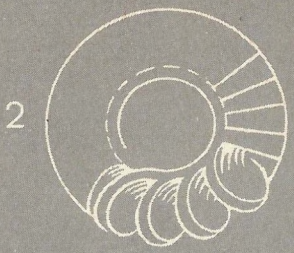
Die Butter schaumig schlagen * Den Zucker und das verquirlte Ei nach und nach zugeben * Das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch untermengen * In mit Butter ausgestrichenen Förmchen füllen * In heißem Ofen 25 Minuten backen

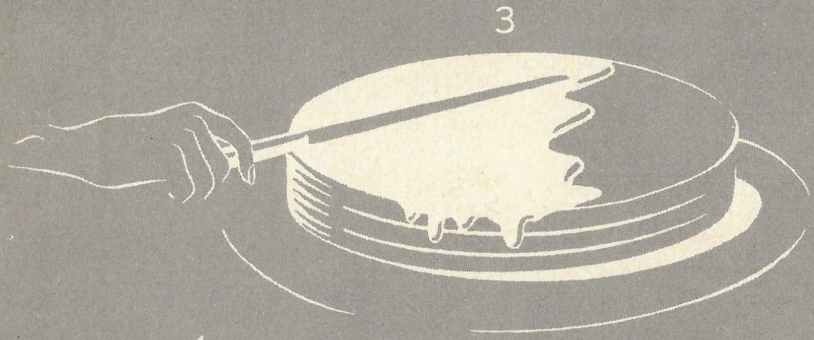
1059. Käsebiskuits

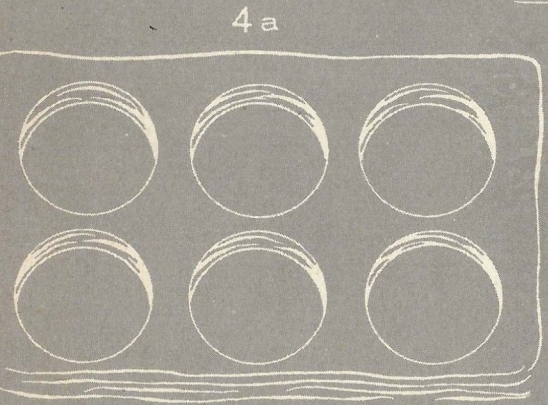
1 Tasse Mehl
1 1/2 Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz
1/2 Eßl. Schmalz, 1/2 Eßl. Butter
3/8 Tasse Milch und Wasser zu gleichen Teilen
1/2 Tasse geriebener Käse

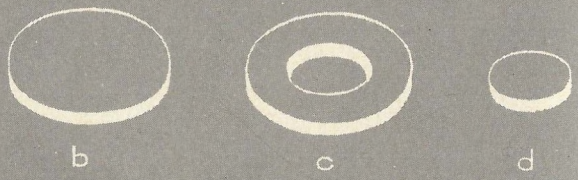
Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten, auswellen und ausstechen * Zu schöner Farbe backen und heiß als Beigabe zu Cocktails servieren











Schwedischer Teering (Nr. 988)

1. Die mit der Fülle belegte und zum Aufrollen gerichtete Teigplatte
2. Wie die mit den Enden ineinandergesteckte Teigrolle eingeschnitten wird

Garnieren einer Torte (Nr. 1080 ff.)

3. Wie eine Torte mit Glasur oder Creme bestrichen wird

Blätterteigpastetchen (Nr. 152)

Obsttörtchen (Nr. 1126)

4a. Ausstechen der Rundungen aus der Teigplatte
b. Der Boden
c. Der Rand zum Aufsetzen
d. Der Deckel
e. Die fertige gefüllte und aufgesetzte Pastete

CREMEFÜLLEN UND GLASUREN

1060. Vanillecreme

Die Milch und das Maizena glattrühren * Die übrigen Zutaten zugeben und unter Rühren bis ans Kochen kommen lassen * Nach dem Erkalten etwas Schlagrahm untermengen oder den steifen Eierschnee unterziehen * Soll die Creme besonders steif sein, unter die lauwarme Creme 2 Blatt aufgelöste weiße Gelatine mengen

1 Tasse Milch
2 Eßl. Maizena
4 Eßl. Zucker
2 Eigelb
3 Eßl. Butter
½ Vanilleschote oder
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eiweiß od. 1 Tasse Schlagrahm

1061. Nußcreme

Die gehackten Nüsse zu der Milch rühren, die übrigen Zutaten zugeben und wie „Vanillecreme" (Nr. 1060) zubereiten

1 Tasse Haselnußkerne
1 Tasse Milch
2 Eßl. Maizena
4 Eßl. Zucker
3 Eßl. Butter
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eiweiß od. 1 Tasse Schlagrahm

1062. White Mountain Creme

Den Zucker, das Mehl und Salz mit der Milch vermengen und im Wasserbad 15 Minuten unter Rühren kochen * Vom Feuer nehmen, die geschlagenen Eigelb unterziehen und wieder 2 Minuten kochen * Abgekühlt den mit Vanille gewürzten Schlagrahm unterziehen

⅞ Tasse Zucker
⅓ Tasse Mehl
⅛ Teel. Salz
1½ Tassen Milch
2 Eigelb
½ Tasse dicker süßer Rahm
1 Teel. Vanille

1063. Franzipancreme

Das Mehl, den Zucker, das Salz und die Milch gut vermengen * Unter ständigem Rühren 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen, bis die Mischung dick ist * Vom Feuer nehmen und die geschlagenen Eigelb nach und nach unterrühren * Die schaumig gerührte Butter und die übrigen Zutaten untermengen

⅓ Tasse Puderzucker
⅓ Tasse Mehl, 4 Eigelb
¼ Teel. Salz
1 Tasse gekochte Milch
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Makronenbrösel
1 Teel. Vanillezucker
⅓ Teel. Zitronenextrakt

1064. Karamelcreme

1½ Tassen gekochte Milch
1 Tasse Zucker
⅓ Tasse Mehl
1 Eigelb
1 Teel. Vanillezucker

½ Tasse Zucker in einer kleinen Kasserolle unter fortwährendem Rühren schmelzen und hellbraun werden lassen * Mit wenig Wasser ablöschen und aufkochen lassen * Die Milch mit dem restlichen Zucker und dem Mehl vermischt zurühren * 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung dick ist * Vom Feuer nehmen und das geschlagene Eigelb und Vanille zugeben * Bis zum Abkühlen von Zeit zu Zeit umrühren

1065. Schokoladecreme

50 g Schokolade oder
1 Eßl. Kakao. 1 Tasse Milch
4 Eßl. Zucker, 3 Eßl. Butter
2 Eßl. Maizena
1 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Schlagrahm
oder 2 Eiweiß

Die geriebene Schokolade zu der Milch rühren, die übrigen Zutaten zugeben und wie „Vanillecreme" (Nr. 1060) zubereiten

1066. Zitronencreme

1 Tasse Zucker
2½ Eßl. Mehl
¼ Tasse Zitronensaft
2 Zitronen, Schale
1 Ei
1 Teel. Butter

Den Zucker und das Mehl vermengen * Die geriebenen Zitronenschalen, den -Saft und das leichtgeschlagene Ei zugeben * Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, die Mischung zugeben und rühren, bis der Siedepunkt erreicht ist. Darauf achten, daß es nicht anhängt * Vor der Verwendung gut durchkühlen lassen

1067. Mokkacreme

125–200 g frische Butter
3 Eigelb, 120 g Puderzucker
½ Tasse Mokka
od. 1 Tasse ½ Milch, ½ Mokka
2 Eßl. Maizena
1 Teel. Vanillezucker
¾ Tasse Zucker

Zubereitung wie „Buttercreme" (Nr. 1068), an Stelle von Milch den Mokka zugeben * Bei Verwendung von Maizena dieses mit der Milch, 1 Eßlöffel Zucker und dem Mokka zusammen aufkochen * 125 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren * Die abgekühlte Maizena-Masse löffelweise unterschlagen

1068. Buttercreme

Die Butter schaumig rühren * Abwechselnd die Eigelb und den Zucker unterrühren * Tropfenweise die abgekochte, kalte Milch zugeben * Alles zusammen dick und schaumig schlagen
Eine andere Zubereitungsart: Die Milch, das Maizena, den Zucker und Vanillezucker verrühren * Auf kleiner Flamme oder im Wasserbad unter Rühren dickkochen * Unter die schaumig gerührte Butter löffelweise den völlig erkalteten Pudding schlagen

125–200 g frische Butter
3 Eigelb
120 g Puderzucker
etwa ½ Tasse Milch
oder: 1 Tasse Milch
2 Eßl. Maizena
Vanillezucker
¾ Tasse Zucker
125–200 g Butter

1069. Orangen- oder Zitronencreme

Das Mondamin mit etwas Milch anrühren * Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen * Das Maizena einrühren und etwa 3 Minuten unter Rühren kochen * Vom Feuer nehmen, das Eigelb vorsichtig unterrühren und wieder bis zum Kochen kommen lassen * Die geriebene Zitronen- oder Orangenschale und den Saft zugeben und den steifen Eierschnee lose unterziehen * Kühlstellen und erstarren lassen

4 Eßl. Maizena
2 Tassen Milch
5 Eßl. Zucker
1 Ei
2 Eßl. Orangensaft
1 Eßl. Zitronensaft
½ Orange, Schale
oder 2 Eßl. Zitronensaft
½ Zitrone, Schale

1070. Vanillecreme

Den gesiebten Zucker, den Vanillezucker und das Wasser so lange rühren, bis die Masse dick und weiß ist

1 Tasse Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
etwa 3 Eßl. Wasser

1071. Arrakglasur

Den gesiebten Zucker, den Arrak und das Wasser verrühren, bis die Masse dick und weiß wird * An Stelle von Arrak kann auch Rum, Kognak oder Likör genommen oder die Glasur gefärbt werden

1 Tasse Puderzucker
2 Eßl. Arrak
1 Eßl. Wasser

1072. Zitronen- oder Orangenglasur

1 Zitrone, Saft und Schale
oder
1 Orange, Saft und Schale
1 Tasse Puderzucker

Die Zitronen- oder Orangenschale an einem Stückchen Würfelzucker abreiben und den Zucker im Saft auflösen * Mit Wasser zu 3 Eßlöffeln Flüssigkeit auffüllen * Mit dem gesiebten Zucker verrühren, bis die Masse dick wird

1073. Mokkaglasur

1 Tasse Puderzucker
2 Eßl. Kaffee-Extrakt
1 Teel. Wasser
1 Teel. Eiweiß

Den gesiebten Puderzucker mit den übrigen Zutaten vermengen und tüchtig verrühren

1074. Eiweißglasur

1 Tasse Puderzucker
2 Eiweiß
1 Teel. Zitronensaft oder
Vanillezucker

Den gesiebten Zucker mit den übrigen Zutaten 15 Minuten verrühren. Diese Glasur wird weißer und deckt besser als Zuckerglasur

1075. Schokoladenglasur

1 Tasse Puderzucker
2 Eiweiß
75 g Schokolade

Zubereitung wie „Eiweißglasur" (Nr. 1074) * Die erwärmte Schokolade unterrühren * Ist die Glasur zu dünn geraten, noch etwas Schokolade zugeben

1076. Weiße Spritzglasur

¾ Tasse Puderzucker
½ Eiweiß
1 Eßl. Zitronensaft

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den gesiebten Zucker und den Zitronensaft mitschlagen, bis die Masse dick und steif ist * Bis zum Gebrauch mit nassem Papier zudecken * Die Glasur kann gefärbt oder mit 30 g erwärmter, glattgerührter Schokolade vermengt werden * In den Spritzbeutel füllen und Verzierungen aufspritzen

1077. Tortenboden I — Savoy-Masse

Den Zucker mit dem Eigelb dick und schaumig rühren * Aroma zugeben und den sehr steifen Eierschnee lose untermengen * Zuletzt gesiebtes Mehl und Stärkemehl beifügen * Darauf achten, daß der Eierschnee nicht zerrührt wird * In eine gebutterte und bemehlte Form füllen * Bei gelinder Hitze gut ausbacken

für 1 Torte
Springform 24 cm Ø
3 Eigelb
4 Eiweiß
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder
½ Zitrone Saft und Schale
50 g Mehl
50 g Kartoffelmehl oder Maizena

1078. Tortenboden II — Genueser-Masse

Den Zucker, die ganzen Eier und das Backaroma in einen Schneekessel geben * Im warmen Wasserbad schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist * Aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist * Das gesiebte Mehl und die zerlassene, abgekühlte Butter langsam zurühren * In eine gebutterte, gemehlte Form füllen * Bei mittlerer Hitze trockenbacken

für 1 Torte
Springform 24 cm Ø
125 g Zucker
4 Eier
Zitrone oder Vanille oder anderes Aroma
125 g Mehl
100 g Butter

1079. Tortenboden III — Wiener-Masse

Zucker und Eigelb dick schaumig rühren * Aroma und zerlassene lauwarme Butter unterrühren * Lauwarmes, gesiebtes Mehl und den sehr steifen Eierschnee abwechselnd leicht unterziehen * In eine zugerichtete Springform füllen * Bei mäßiger Hitze etwa in einer Stunde trockenbacken

für 1 Torte
Springform 24 cm Ø
10 Eigelb
8 Eiweiß
200 g Zucker
Zitrone und Bittermandel Aroma
80–100 g Butter
200 g Mehl

1080. Buttercremetorte

Tortenboden Nr. 1078
Konfitüre
Buttercreme Nr. 1068
4 Eßl. Mandeln
1 Teel. Zucker
1 Messerspitze Butter

Einen Tortenboden bereiten und nach dem Erkalten in 3 Scheiben schneiden * Die Scheiben abwechselnd mit der Buttercreme und Konfitüre füllen und wieder aufeinandersetzen * Oberfläche und Rand ebenfalls mit Creme bestreichen * Die Mandeln abziehen, feinhacken und mit dem Zucker und der Butter hellgelb rösten * Die Torte von allen Seiten damit bestreuen * Die restliche Creme in den Spritzbeutel füllen und die Oberfläche mit einem Gittermuster verzieren * (Seite 273, 368, 369)

1081. Schokoladetorte

125 g Butter
4—5 Eier
300 g Zucker
500 g Mehl
60 g Kakao
1½ Tassen Wasser
1½ Päckchen Backpulver
Eiweiß-Glasur Nr. 1075
Schokolade-Hütchen Nr. 1182

Die Butter schaumig rühren * Die Eier in der Wärme lauwarm und schaumig schlagen * Abwechselnd mit dem Zucker und Mehl zu der Butter geben * Den Kakao unterrühren und das Wasser zugeben * Die Masse etwa 30 Minuten rühren * Das Backpulver mit etwas Mehl vermengen und unter die Masse geben * In eine vorbereitete Springform füllen und in heißem Ofen in 1 Stunde backen * Nach dem Erkalten mit Eiweißglasur und Schokoladehütchen garnieren

1082. Génoise Torte

zum Teig: 4 Eier
250 g Zucker
125 g Butter
½ Tasse Rum mit Curaçao
250 g Mehl

In einer vorgewärmten Schüssel die Eier schlagen und mit der Hälfte des Zuckers dick und schaumig rühren * Den restlichen Zucker schmelzen und mit der zerlassenen Butter abwechselnd zu der Eiercreme geben * Den Alkohol und das Mehl unterrühren * Eine Springform mit Butter bestreichen, mit Papierfutter

auslegen und mit Mehl bestreuen * Den Teig einfüllen, bei mäßiger Hitze in etwa 45 Minuten backen * Die kalte Torte einmal quer durchschneiden, mit Creme füllen und die Hälften wieder aufeinandersetzen * Rand und Oberfläche mit Creme bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen

Creme: Den Zucker mit etwas Wasser zum Kochen bringen * Vom Feuer nehmen und die Eigelb unterrühren * Im Wasserbad dickrühren, dann erkalten lassen * Die schaumig gerührte Butter untermengen * Die Essenz oder die geschmolzene Schokolade zugeben * Alles zusammen zu einer dicken Creme rühren

zur Creme: 125 g Zucker
4 Eigelb
125 g Butter
50 g Schokolade
oder Kaffee
oder Orangen-Essenz
zum Bestreuen:
1 Eßl. geh. Mandeln

1083. Haselnußtorte

Die Eigelb, den Zucker und das Wasser mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen * Die gemahlenen Nußkerne und Mandeln unterziehen * Das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl und den steifgeschlagenen Eierschnee zugeben * Eine Springform mit Butter und Papierfutter zurichten und den Teig einfüllen * Bei mittlerer Hitze in 30—40 Minuten backen * Mit Vanilleglasur überziehen und mit Haselnußkernen verzieren * Nach Belieben kann die Torte auch in 3 Scheiben geschnitten und mit Nußcreme (Nr. 1061) oder mit Schlagrahm und gemahlenen Nüssen vermengt gefüllt werden

4—5 Eier
150 g Zucker
6 Eßl. Wasser
100 g Nußkerne
100 g Mandeln
½ Päckchen Backpulver
200 g Mehl
Vanille-Glasur Nr. 1070
Nußkerne

1084. Makronentorte

Die gebrühten und geschälten Mandeln kalt überbrausen, trocknen und durch die Mandelmühle treiben * In einer Messingpfanne mit 2 Eiweiß, dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft auf ganz kleiner Flamme lauwarm rühren * Vom Feuer nehmen und kaltstellen * Einen Mürbeteig bereiten und eine vorbereitete Springform damit auslegen, den Boden

Mürbeteig aus: 180 g Mehl
120 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
Makronenmasse aus:
500 g Mandeln
darunter 10 bittere
500 g Zucker
8 Eiweiß
1 Zitrone, Saft und Schale

einige Male mit einer Gabel durchstechen * Bei guter Hitze halbfertig backen * Die übrigen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit der erkalteten Mandelmasse vermengen * Den hellgebackenen Teig damit belegen, wieder in den Ofen stellen und hellgelb backen * Die Torte mit kandierten Früchten oder aus Gelee ausgestochenen Figuren verzieren

1085. Mandeltorte — Pain de Gênes

250 g Mandeln
5 bittere Mandeln
3 Eßl. Butter
6 Eßl. Puderzucker
4 Eier
1 Gläschen Kirschwasser
2 Eßl. Maizena
Schlagrahm

Die Mandeln brühen, abziehen, trocknen und durch die Mandelmühle treiben * Die Butter, den Zucker und die Eier mit dem Kirschwasser schaumig rühren * Mit dem Maizena und den Mandeln gut vermengen * Eine gebutterte Springform mit Pergamentpapier auslegen und den Teig einfüllen * In 25 Minuten in heißem Ofen backen * Abgekühlt aus der Form nehmen * Mit Schlagrahm füllen und garnieren * Als Beigabe zu Tee ungefüllt reichen

1086. ★ Nußtorte ohne Ei

125 g Nußkerne
250 g Grieß
200 g Zucker
125 g Zwiebackbrösel
1½ Tassen Milch
Bittermandel-Essenz
1 Päckchen Backpulver
Zuckerglasur Nr. 1070

Die gemahlenen Nüsse, den Grieß, den Zucker und die Zwiebackbrösel in einer Schüssel vermengen * Die kalte Milch darübergießen und ungefähr 20 Minuten rühren * Das mit etwas Mehl vermengte Backpulver zugeben * In eine vorgerichtete Springform füllen, bei mittlerer Hitze in 1 Stunde backen * Mit Zuckerglasur bestreichen und mit Nußkernen garnieren

1087. Linzertorte

200 g Butter
300 g Mehl
3 Eier
250 g Zucker

Auf dem Backbrett das Mehl und die Butter zusammenhacken * Die übrigen Zutaten beigeben und schnell zu einem Teig verarbeiten * Aus $^2/_3$ des Teigs einen Tortenboden und Rand aus-

wellen und eine Springform damit auslegen * Den Tortenboden dick mit Himbeermarmelade bestreichen * Aus den Teigresten Streifen rädeln und diese gitterförmig über der Marmelade verflechten * Mit Eigelb bestreichen und bei guter Hitze in 45 Minuten backen

250 g geriebene Mandeln
10 g Zimt
1 Messerspitze Nelken
½ Zitrone, Schale
1 Eßl. Kakao
Himbeermarmelade

1088. Schokoladen-Nußtorte

Die Butter schaumig rühren und unter ständigem Schlagen 1 Tasse Zucker beifügen * Zwei gut geschlagene Eigelb, ½ Tasse Milch und das Mehl mit Backpulver gemischt und gesiebt zugeben * Den Eierschnee von 3 Eiern unterziehen * Die Schokolade zergehen lassen * ⅔ Tasse Zucker, 1 Tasse Milch und ein leichtgeschlagenes Eigelb zugeben * Im Wasserbad unter ständigem Rühren kochen * Abgekühlt der ersten Mischung beifügen * Die Nüsse, das fein gehackte Zitronat und Vanille zugeben * In mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Kastenformen gießen * In mäßig heißem Ofen 35 Minuten backen * Aus den Formen nehmen und mit Glasur überziehen

⅓ Tasse Butter
1⅔ Tassen brauner Zucker
3 Eier
1½ Tassen Milch
2 Tassen Mehl
1 Teel. Backpulver
4 Schokoladenriegel (200 g)
1½ Tassen gehackte Walnüsse
2 Teel. Vanillezucker
Schokoladeglasur Nr. 1075
oder weiße Glasur Nr. 1070

1089. Frankfurter Kranz

Aus den angegebenen Zutaten einen gerührten Teig bereiten * In eine zugerichtete Ringform füllen und bei guter Mittelhitze sofort backen * Nach dem Erkalten den Ring 2mal quer durchschneiden und mit der Creme füllen * Die Oberseite und die Ränder ebenfalls mit Creme bestreichen * Die Mandeln hacken und mit Zucker und Butter hellgelb rösten * Den erkalteten Kranz damit bestreuen

zum Teig: 200 g Butter
300 g Zucker
6 Eier
½ Zitrone, Saft und Schale
250 g Mehl
100 g Maizena
8 Eßl. Milch
¾ Päckchen Backpulver
z. Fülle: Buttercreme Nr. 1068
od. Mokkacreme Nr. 1067
100 g Mandeln
1 Eßl. Zucker
1 Messerspitze Butter

1090. Erdbeertorte

Mürbeteig Nr. 1031 I
Biskuitmasse Nr. 1007
aus 2 Eier
50 g Zucker
1/4 Zitrone Saft und Schale
50 g Mehl
1 kg Erdbeeren
1 Tasse Erdbeersaft
1 Zitrone Saft
5 Eßl. Zucker

Eine gebutterte Springform mit Mürbeteig auslegen * Die Biskuitmasse darübergießen * Im heißen Rohr hellgelb backen * Aus der Form nehmen und abkühlen lassen * Die zugerichteten Beeren darüber ordnen * Erdbeer-Zitronensaft und Zucker bis zum Gelieren kochen * Noch heiß über die Früchte gießen * Mit Schlagrahm garnieren

1091. 6-Eierschwer-Torte

6 Eier
2 eierschwer Butter
6 eierschwer Zucker
4 eierschwer Mehl
1/2 Zitrone, Schale

Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und den Zucker abwechselnd zurühren * Das Mehl und die geriebene Zitronenschale zugeben * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * In einer zugerichteten Form, am besten in einer Kastenform, bei mäßiger Hitze langsam backen

1092. Sandtorte

200 g Butter
8 Eier
400 g Zucker
200 g Mehl
200 g Maizena
1 Zitrone, Schale
2 Eßl. Rum
1 Teel. Backpulver

Die Butter schaumig rühren * Die ganzen Eier in der Wärme lauwarm und schaumig schlagen * Abwechselnd den Zucker, das gesiebte Mehl, das Maizena und die Butter zugeben * Den Teig etwa 45 Minuten tüchtig rühren * Den Rum und die geriebene Schale und zuletzt das mit etwas Mehl vermengte Backpulver unterrühren * In eine vorbereitete Springform füllen und sofort backen, anfangs bei mäßiger, später bei stärkerer Hitze * In der Wärme vorsichtig abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen

1093. Punschtorte

Tortenboden Nr. 1079
1 Tasse Weißwein
4 Eßl. Zucker
2 Eßl. Rum oder Arrak

Den Tortenboden herstellen, erkalten lassen und in 3 Scheiben schneiden * Den Weißwein mit dem Zucker erhitzen, mit dem Rum vermengen und in eine tiefe Platte schütten * Den Torten-

boden hineinsetzen, bis er gut durchtränkt ist * Die beiden oberen Tortenscheiben mit der Mischung beträufeln * Den Boden und die mittlere Scheibe mit Marmelade bestreichen und die dritte Scheibe daraufsetzen * Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Arrakglasur überziehen * Mit den Früchten oder den Geleestückchen belegen und mit Spritzglasur verzieren

Quittengelee oder
Aprikosenmarmelade
Arrakglasur Nr. 1071
kandierte Früchte oder
Gelee
weiße Spritzglasur Nr. 1076

1094. Nougattorte

Die Eigelb, den Zucker, die Vanille und das Wasser mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen * Die geriebene Schokolade und das mit dem Backpulver und Maizena vermischte und gesiebte Mehl unterrühren * Die zerlassene, abgekühlte Butter zugeben * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * Eine Springform ausbuttern und mit Papierfutter auslegen * Den Teig einfüllen und bei guter Mittelhitze in 45 Minuten backen * Nach dem Erkalten in 3 Scheiben schneiden * Zur Creme die Eier mit dem Zucker und der Vanille schaumig rühren * Löffelweise die geriebene Schokolade und die gerösteten, zweimal durch die Mandelmühle getriebenen Mandeln zugeben * Zuletzt das flüssige, noch handwarme Kokosfett (Palmin) tropfenweise unterrühren * Die Tortenböden damit füllen und aufeinandersetzen
Die Torte mit der Glasur überziehen und mit abgezogenen halbierten Mandeln oder Nougatstückchen verzieren

zum Teig: 3 Eier
200 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eßl. Wasser
3 Eßl. ger. Schokolade
oder 2 Eßl. Kakao
150 g Mehl
100 g Maizena
½ Päckchen Backpulver
80 g Butter
z. Creme: 2 Eier, 1 Eigelb
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g ger. Schokolade
60 g Mandeln
125 g Kokosfett
Glasur Nr. 1075
Nougatstückchen Nr. 1179
oder Mandeln

1095. Sachertorte

Die Butter schaumig rühren * Den Zucker und das Eigelb abwechselnd zugeben und zusammen 30 Minuten rühren * Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zugeben * Das gesiebte Mehl, Brösel und steifen Eierschnee unterziehen * In eine vorgerichtete Springform füllen und bei mittlerer Hitze 1 Stunde backen * Zum Abkühlen auf ein Drahtgitter legen * Anderntags die ganze Torte

200 g Butter
200 g Zucker
10 Eier
200 g Schokolade
150 g Mehl und
50 g Zwiebackbrösel
Aprikosenmarmelade
1 Tafel Couverture
Brösel für die Form

mit Aprikosenmarmelade bestreichen und trocknen lassen * Mit der geschmolzenen Schokolade überziehen. (Die Torte wird besonders glatt und glänzend, wenn sie ganz kurz in den warmen Backofen gestellt wird)

1096. Doboschtorte

zum Teig: 6—8 Eier
250 g Zucker
250 g Mehl
zur Creme:
200 g Butter
250 g Zucker
1/2 Tasse Wasser
500 g gerieb. Schokolade
Glasur:
1 Tasse Zucker
1 Tasse Wasser

Die Eier und den Zucker schaumig rühren * Nach und nach das gesiebte Mehl untermengen * In eine vorgerichtete Springform jeweils 1 Eßlöffel der Masse streichen und in heißem Ofen rasch zu einer dünnen, hellen Platte backen * Noch heiß ablösen und sofort mit Schokoladencreme bestreichen * Die Masse ergibt 10–12 Platten * Die bestrichenen Platten aufeinandersetzen, mit Papier bedecken, vorsichtig beschweren und bis zum nächsten Tag stehen lassen * Die Ränder gleichmäßig abschneiden und die Torte mittels eines Messers mit Karamel überziehen
Karamel: Zucker und Wasser in einem Pfännchen hell bräunen
Creme: Die Butter schaumig schlagen * Zucker und Wasser zu starkem Faden kochen * Die Schokolade beifügen und kaltrühren * Vorsichtig unter die Butter schlagen

1097. Mokkacremetorte

Tortenboden Nr. 1078
z. Fülle: 3 Eßl. Kaffee
1 Tasse Wasser
1 Tasse süßer Rahm
4 Eigelb
8 Eßl. Zucker
200 g Butter

Einen Tortenboden bereiten und nach dem Erkalten in 3 Scheiben schneiden * Den Kaffee mit dem kochenden Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen * Durchseihen und mit dem Rahm vermengen * Die Eigelb mit dem Zucker verrühren und den Rahmkaffee zugeben * Im Wasserbad unter ständigem Rühren dickkochen * Kaltstellen und erstarren lassen * Die Butter schaumig rühren und nach und nach unter die kalte Creme schlagen * An Stelle von 4 Eigelb können 2 Eigelb und 1 Eßlöffel Mondamin genommen werden * Das Mondamin kalt anrühren und in die kochende, gezuckerte Kaffeemilch einrühren * Unter ständigem

Rühren etwa 3 Minuten kochen, vom Feuer nehmen, die 2 Eigelb unterziehen, wieder bis zum Kochen kommen und dann erkalten lassen * Die schaumig gerührte Butter unterschlagen * Die Creme auf die Böden füllen * Die Oberfläche und den Rand der Torte ebenfalls bestreichen * Die restliche Creme in den Spritzbeutel füllen und die Torte mit einem Muster verzieren * Mit Mokkaschokoladenbohnen belegen

1098. Merinkentorte

8 Eiweiß
375 g Zucker
Schlagrahm von
½ l süßem Rahm

Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen * Die Hälfte des Zuckers zugeben und dickschlagen * Den restlichen Zucker lose untermischen und die Masse in den Spritzbeutel füllen * Auf weißem Papier in Größe der Torte 3 Kreise markieren * In den ersten Kreis von der Masse einen Tortenboden, auf den zweiten einen Rand und auf den dritten einen Deckel spritzen * Zum Deckel einen Kreis spritzen und die Mitte mit Gitterwerk ausfüllen * Boden, Rand und Deckel mit dem Papier auf ein Blech setzen und bei schwacher Hitze leicht gelb backen * Nach dem Backen das Papier sofort abziehen * Den Boden auf eine Platte setzen, den Rand darauflegen und $^2/_3$ des Schlagrahms einfüllen * Den Deckel daraufsetzen und mit dem Rest des Schlagrahms verzieren

1099. Schwäbische Träublestorte

750 g Johannisbeeren
250 g Zucker
6 Eiweiß
250 g gehackte Mandeln

Die Johannisbeeren entstielen und einzuckern * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit dem Zucker dickrühren * Die feingewiegten Mandeln untermengen * Ungefähr 30 Minuten rühren * In eine vorbereitete Springform lagenweise Masse und Johannisbeeren füllen, obenauf Johannisbeeren * Bei schwacher Hitze backen

1100. Holländer Torte

Blätterteig Nr. 1026 von 375 g Mehl
Vanillecreme Nr. 1060
eingemachte Weichselkirschen oder frische Himbeeren

Einen Blätterteig zu 4 Touren herstellen, auswellen und 3 runde Böden ausstechen * In heißem Ofen zu schöner Farbe backen * Eine Vanillecreme bereiten und abgekühlt auf die Böden streichen * Auf die Creme je eine Lage Kirschen oder Himbeeren geben * Nach dem Zusammensetzen die Oberfläche mit Zitronenglasur überziehen oder mit Creme und Früchten garnieren

1101. Orangencremetorte

Tortenboden zur Creme:
2 Eßl. Maizena
1 Tasse Weißwein
2 Orangen, Saft
½ Zitrone, Saft
½ Orange, Schale
8 Eßl. Zucker
2 Eier
1 Tasse Schlagrahm
Orangenglasur Nr. 1072
Orangenschnitze

Einen Tortenboden bereiten und nach dem Erkalten in 3 Scheiben schneiden * Zur Creme das Maizena mit dem Wein anrühren * Den Orangen- und Zitronensaft, die geriebene Orangenschale, den Zucker und das Eigelb zugeben * Auf kleiner Flamme zu einer dicklichen Creme schlagen * Nach dem Erkalten den steifen Eierschnee und den Schlagrahm unterziehen * Die Tortenböden damit bestreichen und aufeinandersetzen * Mit Orangenglasur überziehen * Einige Orangenschnitze kurz in Läuterzucker tauchen und die Torte damit verzieren

1102. ★ Torte mit Konfitüre

z. Teig: 150 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
½ Zitrone, Schale
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
½ Tasse Milch
z. F.: 125 g Himbeer-, Erdbeer- oder Aprikosenkonfitüre
Glasur Nr. 1071

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und das Ei zugeben und noch kurz mitrühren * Die geriebene Zitronenschale, das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl und die Milch abwechselnd zugeben * Alles zu einem glatten Teig verrühren und diesen in eine vorgerichtete Springform füllen * Bei guter Mittelhitze in etwa 30 Minuten backen * Nach dem Erkalten in 2 Scheiben schneiden und mit Konfitüre füllen * Die Oberfläche mit Glasur bestreichen und mit einigen Früchten garnieren

1103. Zitronentorte

Die Eigelb, den Zucker und das Wasser mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen * Die geriebene Zitronenschale und den Saft zugeben und noch kurz schlagen * Das mit dem Backpulver und Maizena vermischte und gesiebte Mehl zurühren * Den steifen Eierschnee lose unterziehen * Eine Springform zurichten und mit Papierfutter auslegen * Den Teig einfüllen und bei mittlerer Hitze 30–40 Minuten backen * Den abgekühlten Tortenboden in 3 Scheiben schneiden * Mit der Zitronencreme füllen und die Scheiben wieder aufeinandersetzen * Die Oberfläche mit Glasur bestreichen und mit Früchten verzieren

z. Teig: 150 g Mehl
150 g Maizena
150 g Zucker
3 Eier
5 Eßl. Wasser
½ Zitrone, Saft und Schale
½ Päckchen Backpulver
Zitronencreme Nr. 1069
Zitronenglasur Nr. 1072
kandierte Früchte

1104. ★ Obsttorte mit Merinkenguß

Einen Mürbe- oder Blätterteig herstellen und eine zugerichtete Springform oder feuerfeste Glasplatte damit belegen * Bei guter Hitze zu schöner Farbe backen * Etwas abkühlen lassen und mit den gezuckerten Früchten belegen * Den Eierschnee und den Zucker zu einer Merinkenmasse schlagen und diese über das Obst häufen * Im Ofen goldbraun überbacken

Mürbeteig Nr. 1031 aus:
200 g Mehl
zum Belag:
500 g Obst
125 g Puderzucker
3 Eiweiß

1105. Johannisbeertorte Fidel

Den Mürbeteig bei guter Hitze in einer Springform backen * Die Johannisbeeren mit dem Zucker vermengen und kurz aufkochen, bis der Saft rot aussieht * Die Beeren auf die Torte häufen * Den Saft noch etwas dicker kochen und abgekühlt über die Früchte gießen * Nach Belieben noch einige rohe Beeren untermengen

Mürbeteig Nr. 1031
500 g Johannisbeeren
500 g Zucker

1106. Kastanientorte

1 kg Kastanien
5 Eier
150 g Zucker
60 g geschälte Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
3 Tassen Schlagrahm

Die Kastanien einschneiden, im Ofen rösten, bis sich die Schalen entfernen lassen, und durch die Mandelmühle treiben * Die Eigelb und den Zucker 50 Minuten dick und schaumig rühren * Die geriebenen Mandeln, die Vanille und die Hälfte der Kastanien zugeben und noch einige Zeit rühren * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit den restlichen Kastanien vermengen und lose unter die Masse ziehen * Eine Springform zurichten und die Masse einfüllen * Bei mäßiger Hitze in 1 Stunde backen * Nach dem Erkalten die Torte 1—2mal durchschneiden * Mit Schlagrahm füllen und mit in Zuckerlösung getauchten Kastanien und Schlagrahm verzieren

1107. „Schillerlocken"

Blätterteig Nr. 1026 aus:
250 g Mehl
$^1/_3$ l Schlagrahm

Einen Blätterteig bereiten, dünn auswellen und in 3 cm breite, lange Streifen schneiden * Die Teigstreifen über tütenförmige Blech- oder Holzformen — von der Spitze nach dem dickeren Teil zu — wickeln * Mit geschlagenem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen * Bei guter Hitze backen und noch warm aus den Formen lösen * Nach dem Erkalten mit Schlagrahm füllen * (Seite 353)

1108. Cremeschnitten

Blätterteig Nr. 1026 aus:
350 g Mehl
Vanillecreme Nr. 1060
od. Creme Pâtissière Nr. 771
Vanille- oder
Zitronenglasur
Nr. 1070, 1072

Einen Blätterteig bereiten, dünn auswellen und in 10—15 cm breite, lange Streifen schneiden * Mit der oberen Teigseite nach unten auf ein Blech legen und bei guter Hitze backen * Nach dem Erkalten auf die Hälfte der Streifen die steife Creme häufen * Die restlichen Streifen darübersetzen und oben mit Vanille- oder Zitronenglasur bestreichen * Mit einem scharfen Messer gleichmäßige, glatte Schnitten schneiden

1109. Condés

Den Teig ausrollen und in 7½ cm lange und 3½ cm breite Streifen schneiden * Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker langsam untermengen und zuletzt die Mandeln zugeben * Den Teig mit der Mischung bedecken, doch nicht bis an den Rand * Mit Puderzucker bestäuben und 15 Minuten in mäßig heißem Ofen backen

einfacher Blätterteig Nr. 1027
z. Fülle: 2 Eiweiß
¾ Tasse Puderzucker
½ Tasse geschälte, fein gehackte Mandeln

1110. Florentiner Merinken

Den Blätterteig ½ cm dick ausrollen * In 25 cm lange und 17 cm breite Streifen schneiden und auf ein Blech legen * Die Ränder anfeuchten und auf einen halben Streifen zusammenlegen * Mit einer Gabel sechsmal durchstechen und im heißen Ofen backen * Abgekühlt mit Marmelade und mit Merinkenmasse bestreichen * Mit gehackten Mandeln und Puderzucker bestreuen und nochmals backen, bis die Merinkenmasse Farbe hat * (Seite 352)

Blätterteig Nr. 1026
Himbeermarmelade
Merinkenmasse Nr. 1098
½ Tasse gehackte Mandeln

1112. Zitronentörtchen

Den Teig über umgestülpten Pastetenförmchen backen * Danach mit der Zitronenmischung füllen und mit Merinkenmasse bedecken * Backen, bis die Merinken zart braun sind

einfacher Blätterteig Nr. 1027
Zitronenfülle Nr. 1121
Merinkenmasse Nr. 1098

1113. Goldkuchen

Die Butter schaumig rühren * Nach und nach den Zucker und die Eigelb zugeben * Zusammenrühren, bis alles dick und schaumig ist * Den Extrakt und das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch der ersten Mischung beifügen * Die Nüsse untermengen * In Einzelformen backen

¼ Tasse Butter
½ Tasse Zucker
5 Eigelb
1 Teel. Orangenextrakt
¼ Tasse Milch
⅛ Tasse Mehl
1½ Teel. Backpulver
½ Tasse geh. Nüsse

1114. Windbeutel

1 Tasse Wasser
½ Tasse Butter
1 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
1 Tasse Mehl
Cremefülle Nr. 1062
oder Schlagrahm

Wasser, Butter und Gewürze in einer Kasserolle auf schwaches Feuer geben * Sobald der Siedepunkt erreicht ist, das Mehl einschütten (auf einmal!) und zu einem Kloß rühren * Vom Feuer nehmen, die Eier, eins nach dem anderen, hineingeben und schlagen, bis alles gut gemischt ist * Löffelweise auf ein mit Butter bestrichenes Blech in Abständen von 5 cm setzen * Mit dem Löffelstiel rund formen und in der Mitte dabei etwas erhöhen * 30 Minuten in heißem Ofen backen (gut durchbacken, damit sie nicht mehr zusammenfallen) * Mit einem scharfen Messer in jedes einen Einschnitt machen, groß genug, um es füllen zu können * (Seite 352)

1115. Havannatörtchen

100 g Haselnüsse
60 g Maizena
165 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5—6 Eiweiß
Mokkacreme Nr. 1067
Schokoladespritzglasur
Nr. 1075

Die feingemahlenen Haselnüsse mit dem Maizena, Zucker und Vanillezucker vermengen * Den steifen Eierschnee unterziehen * Auf ein zugerichtetes Blech mit dem Spritzsack ovale Plätzchen spritzen * Bei schwacher Hitze backen * Die Hälfte der Plätzchen dick mit Mokkacreme bestreichen und die restlichen darüberdecken * Die Oberfläche ebenfalls mit Creme bestreichen und gitterförmig mit Schokoladespritzglasur verzieren

1116. Mokkabaisers

Merinkenmasse
aus: 3—4 Eiweiß
120 g Zucker

Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen * Den Zucker beigeben und weiterschlagen, bis eine steife, rahmige Masse entsteht * Flache, ovale Häufchen auf ein leicht gefettetes Blech setzen und bei schwacher Hitze backen * Nach dem Abkühlen mit der Creme füllen und zu zweien aufeinandersetzen. (Es empfiehlt sich, die Baisers erst kurz vor dem Gebrauch zu füllen)

Zur Creme den gemahlenen Kaffee mit dem sprudelnd kochenden Wasser überbrühen und etwa 10 Minuten ziehen lassen * Durchseihen und mit der Milch oder dem Rahm vermengen * Die Eigelb mit dem Zucker verrühren und den kalten Milchkaffee zugeben * Auf kleiner Flamme oder im Wasserbad unter ständigem Rühren dickkochen und kaltstellen * Die Butter schaumig rühren und nach und nach unter die kalte Creme schlagen * Wird Maizena verwendet, dieses kalt anrühren und in die kochende, gezuckerte Kaffeemilch rühren * Einige Male aufkochen lassen und die 2 Eigelb unterziehen * Unter ständigem Rühren wieder knapp bis zum Kochen kommen lassen

zur Creme:
3 Eßl. Kaffee
1 Tasse Wasser
1 Tasse Milch oder Rahm
3–4 Eigelb
125 g Zucker
200 g Butter

1117. Sarah-Bernhard-Törtchen

Die Mandeln brühen, abziehen, mit einem Tuch abtrocknen und durch die Mandelmühle treiben * In einem Messingkessel auf kleiner Flamme die geriebenen Mandeln, den Zucker, Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale verrühren, bis sich die Masse zusammenballt * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die kalte Mandelmasse ziehen * Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech flache Häufchen setzen und bei schwacher Hitze hellgelb backen * Auf die erkalteten Makronen Buttercreme in spitzen Häufchen setzen * Mit Schokoladeglasur übergießen und an kühlem Ort erstarren lassen * Statt Buttercreme kann auch Mokka- oder Schokolade-Creme genommen, auch können jeweils 2 Makronen gefüllt aufeinandergesetzt werden

125 g Mandeln
125 g Zucker
½ Zitrone, Saft
¼ Zitrone, Schale
2 Eiweiß
Buttercreme Nr. 1068
Schokoladeglasur Nr. 1075

1118. Mokkaschnitten (Eclairs)

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen * Das Mehl einstreuen und zu einem Kloß abrühren * 1 Ei unter die heiße Masse rühren * Die mit dem Zucker schaumig gerührte Butter zugeben * Ist die Masse etwas abgekühlt, die übrigen Eier untermengen

1 Tasse Milch
1 Prise Salz
125 g Mehl
3–4 Eier
1 Eßlöffel Zucker
75 g Butter
Mokkacreme Nr. 1067
Mokkaglasur Nr. 1073

* Auf ein dünn gebuttertes Blech mit dem Spritzbeutel fingerlange Streifen spritzen * Bei guter Hitze zu schöner Farbe backen * Nach dem Abkühlen die Streifen der Länge nach durchschneiden, mit Mokkacreme füllen und wieder aufeinandersetzen * Mit Mokkaglasur überziehen

1119. Makronenschiffchen

Mürbeteig Nr. 1031
aus: 160 g Mehl
80–100 g Butter
1 Ei
2 Eßl. Zucker
z. Masse: 250 g Mandeln
250 g Zucker
4 Eiweiß
½ Zitrone, Saft und Schale

Die Förmchen zurichten und mit dem Mürbeteig auslegen * Die Makronenmasse Nr. 1084 aus den angegebenen Zutaten bereiten und darüberfüllen * Bei Mittelhitze zu schöner Farbe backen

1120. „Mohrenköpfe"

5 Eier
150 g Zucker
½ Zitrone, Schale
150 g Mehl
Puderzucker
Glasur Nr. 1075
Schlagrahm

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den Zucker und die Eigelb abwechselnd zugeben * Die geriebene Zitronenschale und das Mehl unterziehen * Die Masse in den Spritzsack füllen * Ein gefettetes Blech mit Papier belegen und runde Häufchen daraufspritzen * Mit Puderzucker bestreuen, sofort backen und noch heiß vom Papier lösen * Die Oberflächen mit Schokoladeglasur überziehen und immer zwei Stück mit Schlagrahm gefüllt zusammensetzen

1121. Lemon Cakes

zum Teig: 300 g Mehl
1 Ei
1 Eßl. Zucker
1 Prise Salz

Teig: Die angegebenen Zutaten auf dem Backbrett rasch zusammenkneten * Auswellen und etwa 18 kleine runde Böden ausstechen * Aus den Teigresten die Ränder formen und um die Böden herumlegen, oder den Teig in kleine Torteletteförmchen

drücken * Auf jedes Törtchen 1 Teelöffel Fülle setzen * In heißem Ofen 15 Minuten backen

Fülle: Den Zucker, den Zitronensaft und die geriebene Schale mit der Butter zusammen unter Rühren aufkochen * Vom Feuer nehmen und das Eigelb vorsichtig unterrühren, darauf achten, daß es nicht gerinnt! * Die Masse wieder aufs Feuer setzen und nochmals bis ans Kochen kommen lassen * Die Fülle vor Verwendung über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sie kann 6 Wochen lang aufbewahrt werden

50 g Schweineschmalz
50 g Butter

zur Fülle:
250 g Zucker
2 Zitronen, Saft
1 Zitrone, Schale
50 g Butter
1 Eigelb

1122. Chocolate Cakes

Die Eier leicht schlagen * Die Butter schaumig rühren und mit dem Zucker vermengen * Die zergangene Schokolade, die Brösel und das Mehl beifügen * Die Mischung auf ein zugerichtetes Blech ausbreiten und bei mäßiger Hitze im Ofen backen * Noch warm mit einem kleinen Ausstecher ausschneiden und zu Paaren zusammenlegen * Mit der Creme füllen und bestreichen

3 Eier
½ Tasse Butter
½ Tasse Zucker
3 Riegel (150 g) ungesüßte Schokolade
1 Tasse Weckbrösel
3 Eßl. Mehl
Creme Nr. 1062

1123. ★ Zitronenschnitten

1 ganzes Ei und 2 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren * Die Mandeln, die zerlassene Butter, das Mehl und Maizena unterrühren * Den steifen Eierschnee unterziehen * Den Teig fingerdick auf ein vorbereitetes Blech streichen und bei mäßiger Hitze backen * Noch warm mit Zitronen- oder Vanilleglasur bestreichen und in schräge Vierecke schneiden * Nach Belieben je 2 Plätzchen aufeinandersetzen und dazwischen Marmelade streichen

3 Eier
125 g Zucker
½ Tasse geschälte, geriebene Mandeln
20 g Butter
50 g Mehl
50 g Maizena
Zitronen Nr. 1072
oder Vanilleglasur Nr. 1070

1124. Petits-Fours

Den Teig in einer zugerichteten flachen Kastenform backen * Nach dem Abkühlen in 2 cm dicke Platten teilen und mit einem

Tortenboden Nr. 1079

2 Tassen Schlagrahm
Fondant Nr. 1180
Pistazien
kandierte Früchte

kleinen Ausstecher (4–5 cm ⌀) ausschneiden * Jedes Stück in der Mitte etwas aushöhlen * Mit aromatisiertem und gesüßtem Schlagrahm füllen * Zu zweien mit den Höhlungen aufeinandersetzen und fest zusammenpressen * (Dem Schlagrahm können Nüsse oder in Stücke geschnittene glasierte Früchte beigefügt werden) * Fondant zergehen lassen, verschieden färben und je nach Farbe Aroma zugeben * Kuchen mit Fondant glasieren und mit Pistazien, kandierten Veilchen oder glasierten Früchten garnieren * Einzeln in kleine Papierkästchen legen * (Seite 368)

1125. Vanillebrezeln

150 g Mehl
50 g Zucker
60 g gesch., gerieb. Mandeln
120 g Butter
Puderzucker
½ Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten auf dem Backbrett rasch zu einem Teig verarbeiten * Bleistiftstarke Rollen formen und zu kleinen Brezeln drehen * Bei guter Hitze rasch backen * Noch heiß in vanilliertem Puderzucker wenden

1126. ★ Obsttörtchen

Teig Nr. 1026
oder Nr. 1031
aus: 250 g Mehl
1 kg Obst
Zucker
Gelee

Einen Blätter- oder Mürbeteig herstellen und Torteletten (Nr.1129) daraus formen * Das Obst mit Zucker vermengen und auf die mit Bröseln bestreuten Törtchen häufen * Bei mittlerer Hitze backen * Nach dem Erkalten erwärmtes Gelee darübergießen und erstarren lassen * Mit Schlagrahm oder gehackten Mandeln garnieren * (Seite 352, 368, 369)

Die Torteletten können auch – ohne Belag – auf Vorrat gebacken und in einer Dose aufbewahrt werden * Bei Gebrauch mit rohen Johannisbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren belegen und mit erwärmtem Gelee begießen * Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen oder Zwetschgen als Kompottfrüchte auflegen * Den Saft mit Zucker oder mit Gelierhilfe oder Opekta eindicken, bis er leicht geliert, und kurz vor dem Erstarren über die Obstfüllung gießen

1127. Feiner Streuselkuchen

Teig Nr. 1028
aus: 250 g Mehl
50 g Butter
zum Auswellen:
100 g Butter
Streusel von:
3 Eßl. Zucker, 1 Tasse Mehl
½ Päckchen Vanillezucker
3 Eßl. Butter
z. Glasur: 3 Eßl. Wasser
4 Eßl. Zucker
½ Päckchen Vanillezucker

Einen Hefeblätterteig bereiten und dünn auswellen * Mit einem Weinglas runde Kuchen ausstechen und oval auswellen * Den Zucker, das Mehl und den Vanillezucker vermengen, die zerlassene Butter langsam zugeben * Mit den Händen Streusel reiben * Die Kuchen damit bestreuen und auf gefettetem Blech goldgelb backen * Noch heiß mit Zuckerglasur bestreichen
Glasur: Zucker mit Wasser zur Perle (S. 24) kochen und den Vanillezucker zugeben

1128. Rahmgalette

1–2 Tassen süßer Rahm
Mehl
1–2 Eßl. Orangen- oder Zitronensaft
2–4 Eßl. Zucker

Den Rahm mit dem Mehl, Saft und Zucker zu einem ziemlich festen Teig verkneten * Einen Kuchen von 1 cm Dicke auswellen und mit grobem Zucker bestreuen * Sofort in heißem Ofen backen, der Kuchen soll hell und blasig sein * Noch warm in passende Stücke schneiden

1129. Walderdbeertörtchen

Teig Nr. 1026
oder Nr. 1031
aus: 250 g Mehl
zur Merinkenmasse:
4 Eiweiß
250 g Zucker
1 kg Walderdbeeren

Einen Mürbe- oder Blätterteig bereiten und dünn auswellen * Tortenförmchen damit auslegen oder mit einem Glas runde Böden ausstechen und aus den Resten kleine Rollen als Rand herumsetzen * Aus den angegebenen Zutaten eine steife Merinkenmasse bereiten * Die zugerichteten Erdbeeren leicht untermengen * Nach Belieben noch gemahlene Mandeln beigeben * Auf den Teig füllen, mit Zucker bestäuben und bei guter Hitze backen * Mit einigen frischen Früchten garnieren

1130. Schweineöhrchen

Blätterteig Nr. 1026
aus: 250 g Mehl
Hagelzucker

Einen Blätterteig bereiten und auf Zucker in rechteckige, doppelt so breite als lange Stücke auswellen * Jedes Stück 4mal übereinanderklappen und dann in stark 1 cm breite Streifen schneiden * Die Streifen von beiden Enden her zur Mitte zusammenwickeln, so daß zwei nebeneinanderliegende Schnecken entstehen * Auf ein Blech legen, reichlich mit Zucker bestreuen und in heißem Ofen recht knusprig backen * (Seite 353)

1131. „Katzenzungen"

Blätterteig Nr. 1026
aus: 250 g Mehl
Hagelzucker
Vanilleglasur Nr. 1070

Einen Blätterteig herstellen und ½ cm dick auswellen * Runde Kuchen mit einem Glas ausstechen und auf einem dick mit Zukker bestreuten Backbrett von beiden Seiten oval auswellen * In heißem Ofen knusprig backen * Mit Vanilleglasur bestreichen

1132. Gefüllte Krapfen

Blätterteig Nr. 1026
aus: 250 g Mehl
Obst
1 Eigelb

Einen Blätterteig zu 4 Touren herstellen und dünn auswellen * Mit einem Glas runde Kuchen ausstechen und umwenden, so daß die obere Seite nach unten kommt * Dem Rand entlang vorsichtig mit Eiweiß bestreichen * Mit in Wein und Zucker gedünsteten Äpfeln oder mit Kirschen, Marmelade, Nußfülle o. ä. belegen * Zur Hälfte zusammenklappen und in die Rundung kleine Einschnitte machen * Oder aus dem Teig Vierecke schneiden, mit der Fülle belegen und die 4 Ecken nach der Mitte zusammenlegen * Vorsichtig mit Eigelb bestreichen und bei guter Hitze backen

1133. Mürbe Waffeln

4–6 Eier
125 g Butter
125 g Mehl
½ Tasse saurer Rahm
1 Prise Salz
Puderzucker
Vanillezucker

Die Eier in der Wärme lauwarm und schaumig schlagen * Die Butter schaumig rühren * Abwechselnd die Butter und das Mehl zu den Eiern geben * Den angewärmten Rahm und das Salz daruntermischen * Das Waffeleisen gut erhitzen, mit Speck ausreiben oder mit Schmalz auspinseln * Nach und nach den Teig einfüllen und auf starkem Feuer hellgelb backen * Mit vanilliertem Puderzucker bestreut anrichten

1134. ★ Haferflockenwaffeln

125 g Haferflocken
1 Tasse Milch
2–3 Eßl. Zucker
½ Zitrone
1 Prise Salz
2 Eßl. Butter
1–2 Eier

Die Haferflocken mit der kalten Milch übergießen und 2 Stunden ziehen lassen * Den Zucker, die geriebene Zitronenschale, das Salz, die zerlassene Butter und das Eigelb beigeben und den steifen Eierschnee unterziehen * Das Waffeleisen gut erhitzen und mit Fett auspinseln * Nach und nach den Teig einfüllen und zu schöner Farbe backen * Mit Zucker bestreut anrichten

1135. ★ Quark-Blätterteigkrapfen

125 g Mehl
125 g Butter
125 g Quark
1 Messerspitze Backpulver
1 Prise Salz

Alle Zutaten schnell zusammenarbeiten * Den Teig auswellen, zusammenschlagen und wieder auswellen, dies 3–4mal wie bei Blätterteig wiederholen * Den Teig an kühlem Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen * Messerrückendick auswellen und mit einem Weinglas runde Böden ausstechen * Dem Rand entlang mit Eiweiß oder Wasser bestreichen * Mit je 1 Teelöffel Konfitüre belegen * Zur Hälfte zusammenklappen, die Rundungen mit einem Messer einige Male leicht einschneiden * Nach Belieben noch mit Eigelb bestreichen * In heißem Ofen zu schöner Farbe backen

1136. ★ Kartoffelkrapfen

125 g gekochte, geriebene Kartoffeln
125 g Mehl
2 Eßl. Zucker
½ Ei
1 Eßl. Butter
½ Zitrone, Schale
½ Päckchen Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und diesen auf bemehltem Brett auswellen * Runde Kuchen ausstechen und die Ränder mit Eiweiß bestreichen * In die Mitte eine beliebige Fülle setzen * Die Böden zusammenklappen und in heißem Ofen zu schöner Farbe backen

1137. ★ Kartoffelhörnchen

125 g gek. ger. Kartoffeln
150 g Mehl
40 g Zucker
½ Ei
Vanille oder Zitrone
Bittermandel-Essenz
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und auswellen * Mit einem Glas Böden ausstechen und oval auswellen * Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Marmelade füllen * Zu Hörnchen drehen, mit Zucker bestreuen * 15 Minuten bei guter Hitze backen

1138. ★ Einfache Prasselkuchen

10 g Hefe
2 Eßl. Milch
200 g Mehl
1 Teel. Butter
1 Prise Salz
zum Auswellen:
Hagelzucker

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch anrühren und mit den übrigen Zutaten verkneten * Von dem Teig kleine Stückchen auf Zucker zu ovalen Plätzchen auswellen * Im Ofen zu schöner Farbe backen

(siehe Seite 400/401)

1139. Honiglebkuchen

Die Eier und den Zucker schaumig rühren * Die Gewürze, das geschnittene Zitronat und Orangeat zugeben * Den Rum und einen Teil des Mehls unterrühren * Den Honig flüssig machen, die gehackten Mandeln zugeben und das restliche Mehl untermengen * Die Eier- und die Honigmasse vermengen und auf ein bemehltes Backbrett schütten * Das mit etwas Mehl vermengte Backpulver zugeben und einen Teig kneten * Etwa 1 cm dick auswellen und Lebkuchen oder Herzen ausstechen * Mit Zwischenräumen von etwa ½ cm auf ein vorgerichtetes Blech setzen und bei guter Hitze backen * Die Lebkuchen noch heiß mit Zuckerwasser bestreichen oder abgekühlt mit Schokoladeglasur überziehen

2 Eier
125 g Zucker
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze Nelken
150 g Zitronat u. Orangeat
2 Eßl. Rum
500 g Mehl
250 g Honig
150 g Mandeln
1 Päckchen Backpulver
Zuckerglasur
oder
Schokoladeglasur Nr. 1075

1140. ★ Einfache Lebkuchen

Den Honig in der Wärme zergehen lassen, nicht kochen * Mit dem Mehl und den übrigen Zutaten (nicht unbedingt erforderlich) vermengen * Zuletzt das Hirschhornsalz zugeben und einen Teig kneten * Auf ein gefettetes Blech legen und darauf glattwellen * Bei mittlerer Hitze backen * Noch warm mit Eiweißglasur bestreichen und in kleine Vierecke schneiden

500 g Honig
oder Kunsthonig
625 g Mehl
100 g Mandeln
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze Nelken
50 g Zitronat
50 g Orangeat
6 g Hirschhornsalz
Glasur Nr. 1074

1141. ★ Nußlebkuchen

Die Nüsse oder Mandeln rösten, schälen und grob verwiegen * Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und alles vermengen * Den Teig auf Oblaten streichen und trocknen lassen * Anderntags bei schwacher Hitze backen, den Ofen dabei etwas geöffnet halten * Mit Schokoladeglasur bestreichen

300 g Hasel- oder Walnüsse
4 Eier
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
2 g Hirschhornsalz
Oblaten
Schokoladeglasur Nr. 1075

1142. Nürnberger Lebkuchen

5 Eier
500 g Zucker
1 Eßl. Zimt
1 Messerspitze Nelken
1 Messerspitze Muskatblüte
100 g Zitronat u. Orangeat
500 g Mandeln
100 g Mehl
2 g Hirschhornsalz
Oblaten
Eiweißglasur Nr. 1074
oder
Schokoladeglasur Nr. 1075

Die Eier mit dem Zucker dick und schaumig rühren * Die Gewürze, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat, die geschälten, gemahlenen Mandeln, das Mehl und Hirschhornsalz nacheinander zugeben * Die Masse gut vermengen und etwa 1 cm dick auf große, runde Oblaten streichen * Über Nacht trocknen lassen und anderntags bei schwacher Hitze backen, während der Backzeit den Ofen ein wenig geöffnet halten * Noch heiß mit Eiweiß- oder Schokoladeglasur bestreichen und nach Belieben mit buntem Streuzucker bestreuen

1143. ★ Honigkuchen in der Form gebacken

250 g Honig
100 g Zucker
½ Tasse Milch
500 g Mehl
80 g Butter
2 Eier
einige Mandeln
1 Päckchen Backpulver
Glasur Nr. 1074

Den Honig und den Zucker zusammen erwärmen * Die kochende Milch zurühren * Nach dem Abkühlen das Mehl, die Butter, die Eier und die gehackten Mandeln zugeben und alles zusammen verarbeiten * Zuletzt das Backpulver untermengen * Den Teig in eine zugerichtete Kastenform füllen und zu schöner Farbe backen * Noch heiß mit Zuckerglasur überziehen * Erst nach einigen Tagen anschneiden, in einer Blechdose verwahren

1144. ★ Pfeffernüsse

250 g Zucker
3 Eier
50 g Mandeln
60 g Zitronat u. Orangeat
1 Eßl. Zimt
1 Messerspitze Nelken
1 Messerspitze Pfeffer
375 g Mehl
1 Messersp. Hirschhornsalz
Eiweißglasur Nr. 1074

Den Zucker und die Eier schaumig rühren * Die Mandeln brühen, schälen und durch die Mandelmühle treiben * Das Zitronat und Orangeat feinhacken * Alle Zutaten vermengen und zusammenkneten * Den Teig etwa 1 cm dick auswellen, kleine runde Plätzchen ausstechen * Auf ein gefettetes Blech setzen und über Nacht stehen lassen * Anderntags bei schwacher Hitze backen * Mit weißer Zucker- oder Eiweißglasur bestreichen

1145. Haselnußmakronen

Eiweiß mit gesiebtem Zucker dickrühren * Eine kleine Tasse der Masse beiseite stellen * Die gemahlenen Haselnüsse und Zitrone untermengen * Mit zwei Teelöffeln Makronen auf Oblaten setzen * In die Mitte jeder Makrone etwas von der Eiweißmasse geben und eine Haselnuß stecken * Bei schwacher Hitze, das Rohr einen Spalt breit offen lassen, hellgelb backen

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
250—300 g gemahlene Haselnüsse
1/4 Zitrone Saft u. Schale
ganze Haselnüsse
Oblaten-Tafeln

1146. Mandelmakronen

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den Zucker mitrühren, den Zitronensaft und die geschälten, gemahlenen Mandeln untermengen * Die Masse muß ziemlich dick sein, nach Belieben noch gemahlene Mandeln zugeben * Mit zwei Teelöffeln Makronen auf ein gebuttertes Blech oder auf Oblaten setzen und einige Stunden trocknen lassen * Bei schwacher Hitze backen

2 Eiweiß
125 g Zucker
1 Teel. Zitronensaft
125 g geschälte gemahlene Mandeln

1147. Kokosnußmakronen

Kokosnuß, Zucker, 1 Eiweiß und Zitrone in einem Kupferkessel über kleiner Flamme lauwarm rühren * Vom Feuer genommen die übrigen geschlagenen Eiweiß mit der Masse gut vermengen * Erscheint die Masse noch zu dünn, noch etwas Kokos oder Grieß beifügen * Runde oder längliche Makronen mit 2 Löffelchen auf die Oblaten setzen * Bei schwacher Hitze, einen Spalt des Rohres offen lassen, hellgelb backen

250 g Zucker
250–300 g Kokosnußraspeln
5 Eiweiß
1/2 Zitrone
Saft und Schale
Backoblaten-Tafeln

1148. ★ Falsche Zimtsterne

Die Haferflocken mit 50 g Zucker hellgelb rösten * Die Butter schaumig rühren, das Ei und den restlichen Zucker mitrühren * Die Gewürze, die gerösteten Haferflocken, das Mehl und Backpulver zugeben (wenn nötig, 1–2 Eßlöffel Milch) und alles zusammen verkneten * Auf Zucker 1 cm dick auswellen, Sterne

250 g Haferflocken
250 g Zucker, 50 g Butter
1 Ei
1/2 Zitrone, Saft und Schale
1 Teel. Zimt
Bittermandel-Essenz
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

zur Glasur:
50 g Puderzucker
½ Eiweiß

ausstechen und auf ein gebuttertes Blech setzen * Das Eiweiß und den gesiebten Puderzucker zur Glasur dick und schaumig rühren * Die Zimtsterne bestreichen und bei mittlerer Hitze backen

1149. Zimtsterne

2 Eiweiß
125 g Puderzucker
1 Teel. Zimt
125 g Mandeln
grober Zucker
zum Auswellen

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den gesiebten Puderzucker zugeben und zusammen schaumig rühren * ½ Tasse von der Masse zurückbehalten * Unter die übrige Masse den Zimt und die gemahlenen Mandeln mischen * Zusammenkneten und auf grobem Zucker fingerdick auswellen * Sterne davon ausstechen und auf ein gewachstes Blech setzen * Einige Stunden trocknen lassen * Mit der zurückbehaltenen Glasur bestreichen und bei schwacher Hitze backen

1150. ★ Haferflockenmakronen

5 Eßl. Butter
1 Tasse Zucker
Bittermandel-Essenz
2 Tassen Haferflocken
8 Eßl. Milch
2 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver

Die Butter schaumig rühren, den Zucker zugeben und mitrühren * Die übrigen Zutaten der Reihe nach zugeben * Nach Belieben der Masse noch Kakao, gehackte Mandeln oder Mandelessenz beimengen * Auf ein vorgerichtetes Blech Makronen setzen * Bei mittlerer Hitze backen

1151. Haselnußschnitten

2 Eiweiß
125 g Puderzucker
1 Teel. Zitronensaft
125 g Haselnüsse

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den gesiebten Puderzucker und den Zitronensaft zugeben und gut schaumig rühren * ½ Tasse von der Masse zurückbehalten * Unter die übrige Masse die geriebenen Haselnüsse geben und kurz zusammenkneten * Den Teig auf grobem Zucker fingerdick auswellen und gleichmäßige, etwa 2 cm dicke Streifen ausrädeln * Auf ein gebuttertes Blech setzen und einige Stunden trocknen lassen * Mit der zurückbehaltenen Glasur bestreichen und bei schwacher Hitze backen

1152. Mandelbögen

250 g Mandeln
200 g Zucker
3 Eiweiß
6 g Zimt
½ Zitrone, Schale
1 Eßl. Zitronensaft
30 g Zitronat

Die Mandeln schälen, zur halben Menge reiben, zur anderen Hälfte in feine Streifen schneiden * In einer Messingpfanne auf schwachem Feuer die geriebenen Mandeln mit dem Zucker hellgelb rösten * Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Die gerösteten und die geschnittenen Mandeln, das Gewürz und das feingehackte Zitronat untermengen * Den Teig messerrückendick auf Oblaten streichen und auf einem Blech bei schwacher Hitze hellgelb backen * Noch heiß in Streifen schneiden und über ein Wellholz biegen

1153. Mandelhalbmonde

2 Eiweiß
125 g Puderzucker
1 Teel. Zitronensaft
150 g Mandeln
Zucker
zum Auswellen

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Mit dem gesiebten Puderzucker und dem Zitronensaft gut schaumig rühren * ½ Tasse davon zur Glasur zurückstellen * Zu der übrigen Masse die geschälten und gemahlenen Mandeln geben * Auf Zucker ½ cm dick auswellen * Halbmonde ausstechen, auf ein gewachstes Blech setzen und abtrocknen lassen * Mit der Glasur bestreichen und bei schwacher Hitze backen

1154. Schokolademuscheln

2 Eiweiß
80 g Zucker
80 g Schokolade
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Nelken
120 g Mandeln
Zucker zum Formen

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den Zucker zugeben und zusammen schaumig rühren * Die flüssig gemachte Schokolade oder das Kakaopulver, die gemahlenen Mandeln, Zimt und Nelken beigeben * Aus der Masse kleine Kugeln formen, in Zukker wenden und in Muschelförmchen drücken * Auf ein gewachstes Blech setzen und trocknen lassen * Bei schwacher Hitze backen

1155. Mandelgebäck

125 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
2 Tassen Mandeln
250 g Mehl
1 Teel. Zimt
½ Eiweiß
30 Mandeln

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und das Ei mitrühren * Die geschälten und gemahlenen Mandeln, von denen eine Handvoll zurückbehalten wird, das Mehl und den Zimt zugeben * Rasch zu einem Teig zusammenkneten und kühlstellen * ¼ cm dick auswellen und gezackte Plätzchen ausstechen * Mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen * Auf jedes Plätzchen eine ganze geschälte Mandel stecken * Bei mittlerer Hitze backen

1156. Spitzbuben

zum Teig: 250 g Mehl
150 g Butter
100 g Zucker
60 g gehackte Mandeln
zur Fülle:
Johannisbeergelee oder Himbeerkonfitüre
Puderzucker
1 Vanillezucker

Alle Zutaten auf dem Backbrett zu einem Mürbeteig rasch zusammenarbeiten und kühlstellen * Den Teig dünn auswellen, runde Plätzchen ausstechen und bei mittlerer Hitze backen * Nach dem Erkalten Gelee oder Konfitüre zwischen je zwei aufeinandergesetzte Plätzchen streichen * Mit vanilliertem Puderzucker bestreuen

1157. ★ Himbeerbrötchen

2 Eier
125 g Zucker
2 Eßl. Himbeermarmelade
125 g Mehl

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren * Die Marmelade und das Mehl zugeben und alles zusammen vermengen * Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen setzen und über Nacht trocknen lassen * Bei mittlerer Hitze backen

1158. „Heidesand"

125 g Butter
125 g Zucker
200 g Mehl
½ Päckchen Vanillezucker
1 Teel. Backpulver
od. 1 Messersp. Hirschhornsalz

Die Butter leicht bräunen und abkühlen lassen * Den Zucker, das Mehl und die Vanille zugeben * Das mit etwas Mehl vermengte Backpulver untermengen * Aus dem Teig kleine Kugeln formen, und auf ein gewachstes Blech setzen * Bei guter Hitze rasch backen

Makronen (Nr. 1145-1147)

1. Mit zwei Teelöffel werden Makronen geformt und auf ein mit Oblaten ausgelegtes Blech gesetzt

Albertle (Nr. 1164)

2. Mit einem Keksausstecher werden die Albertle möglichst dicht nebeneinander aus der Teigplatte ausgestochen. Das typische Lochmuster der Kekse bringt der Ausstecher gleichzeitig an

1159. * „Springerle"

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen * Den Zucker und die Eigelb zugeben und 45 Minuten rühren * Die geriebene Zitronenschale, das gesiebte Mehl und das Backpulver zugeben * Den Teig so lange kneten, bis er zart ist * 1 Stunde kühlstellen * Auswellen und die mit Mehl ausgestreute Form daraufdrücken * Die Formen ausschneiden und auf ein mit Butter bestrichenes und mit Anis bestreutes Blech setzen * Über Nacht trocknen lassen * Bei mittlerer Hitze backen

2 Eier
250 g Zucker
½ Zitrone, Schale
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver

1160. Vanillebusserln

Die Eier mit dem Zucker und der Vanille 45 Minuten rühren * Löffelweise das Mehl unterrühren * Kleine gleichmäßige Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen * Über Nacht trocknen lassen * Bei schwacher Hitze backen

6 Eier
375 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
450 g Mehl

1161. Gebäck für Kinder

Die Eier, von denen 1 Eigelb zurückbehalten wird, mit dem Zucker schaumig rühren * Geriebene Zitronenschale, das Mehl, die Milch und das mit etwas Mehl vermengte Backpulver zugeben und alles gut verkneten * Nach Belieben dem Teig ½ Tasse Butter beifügen * Den Teig auswellen und beliebige Figuren ausstechen * Vor dem Backen mit dem Eigelb bestreichen und mit buntem Streuzucker bestreuen

1–3 Eier
300 g Zucker
Zitronenschale
500 g Mehl
½ Tasse Milch
1 Päckchen Backpulver
Streuzucker

1162. Maisgebäck

Die Butter schaumig rühren, die Eier und den Zucker zurühren * Die Gewürze zugeben und das mit dem Backpulver vermengte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch untermengen * Auf

5 Eßl. Butter
2 Eier
10 Eßl. Zucker
Mandelessenz
½ Zitrone, Saft
½ Zitrone, Schale

1½ Päckchen Backpulver
2 Tassen Weißmehl
3 Tassen Maismehl
2 Tassen Milch

ein vorgerichtetes Blech kleine Häufchen setzen und in heißem Ofen backen, oder einen festen Teig kneten (Milch weglassen) und wie zu Albertle (Nr. 1164) weiterverarbeiten

1163. ★ Ausstecherle

100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
Zitronenschale oder Vanille
250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
1 Eigelb
Hagelzucker oder gehackte Mandeln

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und das Ei mitrühren * Die geriebene Zitronenschale oder Vanille, das Mehl und Backpulver untermengen und den Teig rasch zusammenkneten * 15 Minuten kühlstellen * Dünn auswellen und Plätzchen oder Formen ausstechen * Auf ein vorgerichtetes Blech setzen, mit Eigelb bestreichen und mit Zucker oder gehackten Mandeln bestreuen * Bei guter Hitze backen

1164. ★ Albertle

75 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
2 Eßl. Rahm
250 g Mehl
125 g Maizena
2 Teel. Backpulver

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und das Ei mitrühren * Den Vanillezucker, das mit Backpulver vermengte, gesiebte Mehl und das Maizena untermengen * Den Teig rasch zusammenkneten und 30 Minuten kühlstellen * Messerrückendick auswellen und ein bemehltes Reibeisen darauf abdrücken * Runde oder viereckige ausgezackte Kekse ausstechen * Bei mittlerer Hitze hellgelb backen

1165. Mailänderle

90 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
¼ Zitrone, Schale
1 Tasse gesch. geh. Mandeln
200 g Mehl
½ Teel. Backpulver
z. Bestr.: 1 Eigelb

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und das Ei zurühren * Die übrigen Zutaten der Reihe nach zugeben und zu einem Teig kneten * ½ cm dick auswellen und Plätzchen ausstechen * Mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze backen

1166. „Pfaffenhütchen"

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig wie für Mailänderle zubereiten * Auswellen und runde Plätzchen ausstechen * Die Haselnüsse leicht rösten und durch die Mandelmühle treiben * Mit dem Zucker und etwas Wasser zu einer breiigen Fülle vermengen * Jedes Plätzchen mit Fülle bestreichen und zu einem Dreispitz zusammendrücken * Mit Eigelb bestreichen und bei guter Hitze backen

90 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
¼ Zitrone, Schale
1 Tasse gesch. geh. Mandeln
200 g Mehl
½ Teel. Backpulver
z. Fülle: 100 g Haselnüsse
80 g Zucker
z. Bestr.: 1 Eigelb

1167. Butter-S

Das Mehl, die Butter, die Eigelb, den Zucker und die geriebene Zitronenschale auf das Backbrett nehmen und schnell zusammenkneten * Den Teig 30 Minuten kühlstellen * Fingerdick ausrollen, gleichmäßige Stücke abschneiden * S daraus formen, auf ein gebuttertes Blech setzen und kaltstellen * Die Oberfläche in geschlagenes Eiweiß und dann in Hagelzucker drücken * Bei guter Hitze backen

250 g Mehl
150 g Butter
3 Eigelb
80 g Zucker
½ Zitrone (Schale)
1 Eiweiß
Hagelzucker

1168. ★ Rosinenbrötchen

Die Eier und den Zucker schaumig rühren * Die gewaschenen, getrockneten Rosinen und das gesiebte Mehl untermischen * Auf ein vorgerichtetes Blech kleine Häufchen setzen und über Nacht trocknen * Bei mittlerer Hitze backen

4 Eier
250 g Zucker
125 g Rosinen
375 g Mehl

1169. Pomeranzenbrötchen

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig wie zu Rosinenbrötchen (Nr. 1168) bereiten * An Stelle der Rosinen das gehackte Zitronat nehmen * Auf ein vorgerichtetes Blech kleine Häufchen setzen, über Nacht trocknen lassen * Bei mittlerer Hitze backen

4 Eier
250 g Zucker
60 g Zitronat u. Orangeat
375 g Mehl

1170. Weihnachts- oder Sächsischer Stollen

1 kg Mehl
1½ Tassen Milch
80 g Hefe
½ Eßl. Salz
200 g Zucker
250 g Butter
200 g Sultaninen
250 g Mandeln
einige bittere Mandeln
oder Essenz
100 g Zitronat u. Orangeat
zum Bestreichen:
2 Eßl. Butter
zum Bestreuen:
vanillierten Puderzucker
oder Guß Nr. 995

Aus den ersten 6 Zutaten einen festen Hefeteig (wie Nr. 966) bereiten und schlagen, bis er Blasen wirft * Die gewaschenen Sultaninen, die abgezogenen und gemahlenen Mandeln und das feingehackte Zitronat und Orangeat untermischen * Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er nochmals so groß ist * Auf ein bemehltes Backbrett stürzen und mit dem Wellholz zu einem Oval auseinanderdrücken * Zusammenklappen, daß ein Stollen entsteht, dabei das untere Teigstück etwas vorstehen lassen * Auf ein gebuttertes Blech legen, gehen lassen und danach mit zerlassener Butter bestreichen * Bei guter Hitze backen und noch warm nochmals mit zerlassener Butter bestreichen * Vanille- und Puderzucker mischen und den Stollen damit bestreuen * In Zellophan- oder Pergamentpapier gewickelt bleibt der Stollen mehrere Wochen frisch

1171. Schnitz- oder Hutzelbrot

1 kg Dörrzwetschgen
1 kg Dörrbirnen
250 g Walnußkerne
250 g Haselnußkerne oder
Mandeln
125 g Zitronat u. Orangeat
125 g Feigen
1 Tasse Milch
100 g Hefe
1½ kg Mehl
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze Nelken
1 Eßl. Salz
1 Teel. Anis

Die Zwetschgen und die Birnen über Nacht in Wasser einweichen * Tags darauf in Stücke schneiden und in dem Einweichwasser 30 Minuten kochen * Die Zwetschgen entsteinen * Die Nüsse grob hacken, das Zitronat und die Feigen kleinwürfelig schneiden * Aus der Milch und der Hefe einen Vorteig machen, gehen lassen und zu dem Mehl geben * Zimt, Nelken und Salz zugeben und mit einem Teil der lauwarmen Schnitzbrühe einen festen Hefeteig machen * Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich von Händen und Schüssel löst * Die Früchte, die Nüsse, das Zitronat und Orangeat und 1 Teelöffel Anis kurz unter den Teig mengen, die Früchte dabei nicht zerdrücken * Mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt in der Wärme gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß geworden ist * Laibchen oder Stollen formen * Mit länglich geschnittenem Zitronat, ganzen Nußkernen und Mandeln verzieren * Nochmals gehen lassen und bei guter Hitze

backen * Nach dem Backen noch warm mit der etwas eingedickten Schnitzbrühe bestreichen, damit das Brot Glanz erhält * In Zellophan eingepackt hält es mehrere Wochen frisch * Beim Anrichten in dünne Scheiben schneiden

Beigabe: zu Rot- *oder* Glühwein

1172. Marzipan

300 g Mandeln
300 g Puderzucker
Bittermandel-Essenz
od. einige bittere Mandeln
1 Eßl. Rosenwasser

Die Mandeln brühen, schälen, trocknen und 2–3mal durch die Mandelmühle treiben * Zucker, Mandelessenz und Rosenwasser beigeben * Sehr fest und gleichmäßig verkneten * Die Masse 24 Stunden zugedeckt an kühlem Ort ruhen lassen * Am nächsten Tag nochmals mit etwas Puderzucker durchkneten und Kartöffelchen daraus formen * In geriebener Schokolade oder Kakao wenden oder den Teig auswellen und Formen ausstechen

1173. Krokant

250 g Mandeln oder Nüsse
250 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
Zerl. Butter

Die Nüsse oder Mandeln grob hacken und die Vanille zugeben * Den Zucker mit der Butter in einer Messingpfanne schmelzen * Die Mandeln zugeben und hellbraun rösten * Die Masse auf eine geölte Platte gießen, mit dem gefetteten Wellholz glatt auseinanderdrücken und noch weich in Vierecke schneiden * In einer Blechdose geschlossen aufbewahren

1174. Gebrannte Mandeln

125 g Zucker
4 Eßl. Wasser
125 g Mandeln
1 Messerspitze Zimt

Den Zucker mit dem Wasser zu Sirup kochen * Vom Feuer nehmen und die ganzen Mandeln zugeben * So lange rühren, bis der Zucker brüchig wird * Wieder auf dem Feuer schmelzen, wegnehmen und rühren, bis der Zucker bröselt, dann den Vorgang noch einmal wiederholen * Den Zimt über die Mandeln streuen * Wenn sie feucht zu werden beginnen, die Mandeln auf eine geölte Platte schütten und mit 2 Gabeln voneinander lösen

1175. Türkisches Konfekt

30 g Gelatine
1 Tasse Wasser
500 g Zucker
1 Orange, Schale
1 Orange, Saft
1 Eßl. Rum
rote Farbe
1 Tasse grobgehackte Haselnüsse oder Mandeln

Die Gelatine in ½ Tasse kaltem Wasser 20 Minuten weichen lassen * Den Zucker mit dem restlichen Wasser in einer Kasserolle zum Kochen kommen lassen * Die aufgelöste Gelatine zugeben und 20 Minuten langsam kochen lassen * Vom Feuer nehmen und die übrigen Zutaten untermengen * In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kastenform füllen, abgekühlt stürzen und in Würfel schneiden * In grobem Zucker wenden

1176. Erdnußkonfekt

1 Eßl. Butter
2 Tassen brauner Zucker
¼ Teel. Salz
⅓ Tasse Milch oder süßer Rahm
¾ Tasse gehackte Erdnüsse
1 Teel. Vanille

Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen * Den Zucker und die Milch oder den Rahm zugeben * Zum Kochen bringen und kochen, bis die Mischung bei der Probe im kalten Wasser eine Kugel bildet (S. 24) * Vom Feuer nehmen, schaumig schlagen und die Nüsse, mit Salz bestreut, zugeben * Auf ein mit Butter bestrichenes Blech geben und leicht gekühlt in Quadrate schneiden * An Stelle von Erdnüssen können auch Walnüsse oder Kokosnüsse genommen werden. Bei Kokosnüssen ½ Teelöffel Vanille zugeben

1177. Mexikanisches Konfekt

2 Eßl. Butter
2 Tassen brauner Zucker
250 g Feigen in Stücke geschnitten
½ Tasse süßer Rahm
1 Tasse gehackte Walnüsse

Zubereitung wie Erdnußkonfekt (Nr. 1176)

1178. Erdnußkrokant

500 g Zucker
4 Tassen Erdnüsse
¼ Teel. Salz

Die Nüsse schälen und fein hacken und mit Salz bestreuen * Den Zucker unter fortwährendem Rühren in einer eisernen Pfanne zergehen lassen, dabei vom Rand weghalten * Die Nüsse bei-

fügen und vermengen * Auf ein warmes, mit Butter bestrichenes Blech gießen und in kleine Quadrate schneiden * Wenn der Zucker nach dem Zergehen nicht sofort vom Herde genommen wird, karamelliert er schnell

1179. Französischer Nougat

1½ Tassen Zucker
1¼ Tassen geschälte und gehackte Mandeln
Konditorschokolade (Couverture)

Den Zucker unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer zergehen lassen * Die Mandeln zugeben und auf eine geölte Marmorplatte gießen * Die Mischung mit einem breiten Messer fortwährend in Bewegung halten * In 4 Teile teilen und, sobald kühl genug, zu etwa 2 cm dicken Rollen formen * Die Rollen durch Kneten in Bewegung halten, bis sie kalt sind * In 3½ cm lange Stücke schneiden * Die Schokolade über heißem Wasser zergehen lassen * Mit einer Gabel weich und geschmeidig schlagen und sobald sie leicht abgekühlt ist, die Nougatstücke hineintauchen * Auf ein mit Öl getränktes Papier legen

1180. Fondant

4 Tassen Zucker
1¾ Tassen Wasser
Aroma

Den Zucker mit dem Wasser zum schwachen Flug kochen (S. 24) * In eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und bis zum Erkalten rühren * Nach Belieben kann etwas süßer Rahm zugerührt werden * Im Wasserbad erwärmen und ein beliebiges Aroma beifügen (Kaffee, Vanille, Rum, Zitrone usw.)

1181. Schokoladetrüffel

60 g Butter
120 g geriebene Schokolade
1 Eßl. Rum
Schokoladekrumen

Die Butter schaumig rühren, die Schokolade und den Rum zugeben * Die Masse kaltstellen und erstarren lassen * Kleine Kugeln formen und in den Schokoladekrumen wälzen * Einzeln in Papierkästchen setzen und trocknen

1182. Schokoladehütchen

½ Eiweiß
½ Päckchen Vanillezucker
1 Teel. Likör oder
1–2 Teel. starker Kaffee
125 g Puderzucker
25 g Palmin oder Kokosbutter
125 g Kakao

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit dem Aroma vermengen * So viel gesiebten Puderzucker zugeben, bis sich aus der Masse kleine Kügelchen formen lassen * Auf ein Brett setzen und zum Abtrocknen über Nacht kaltstellen * Das Palmin zergehen lassen, den Kakao untermengen und mit Puderzucker süßen * Die Kügelchen auf ein Hölzchen stecken und einzeln in die Schokoladenmasse tauchen

1183. Fondantnüsse

1 Eiweiß
die gleiche Menge Wasser
Puderzucker
Vanille- oder Kaffee-Essenz
Walnüsse oder Datteln

Das Eiweiß mit der gleichen Menge Wasser schaumig rühren * Die Essenz und löffelweise gesiebten Puderzucker zugeben, bis sich aus der Masse kleine Kugeln formen lassen * Je eine Kugel zwischen zwei Walnußkerne oder in ausgesteinte Datteln drücken * Auf jede Dattel noch einen Nußkern drücken * Trocknen lassen und in Papierkästchen setzen

1184. Nachtischpfefferminz

3 Tassen Zucker
¼ Teel. Hefe
½ Tasse kochendes Wasser
½ Eßl. Essig
2 Tropfen Pfefferminzöl

Die Zutaten, außer dem Pfefferminzöl, in einer Kasserolle zum Sieden bringen und ohne umzurühren kochen lassen, bis die Mischung spröde wird * Auf eine große mit Butter bestrichene Platte gießen * Sobald die Ränder kalt sind, gegen die Mitte zusammenfalten * Die Masse ziehen, bis sie weiß wird und währenddessen das Pfefferminzöl beifügen * Mit einer Schere in kleine Stücke schneiden und diese in eine Schale mit Puderzucker geben * Umrühren, bis sie mit Zucker bedeckt sind. In einem Glas zugedeckt 10–12 Tage stehen lassen

1185. Schokoladen-Creme-Pfefferminz

Den Zucker nach und nach in die Milch rühren * Die Butter und das Pfefferminzöl zugeben * Mit den Fingern schaumig arbeiten * Zu Kügelchen formen, flachdrücken und auf ein Hölzchen gespießt in zergangene Schokolade tauchen * Auf ein geöltes Papier legen

2 Eßl. heiße Milch
1½ Tassen Zucker
½ Eßl. zerlassene Butter
3 Tropfen Pfefferminzöl
Schokolade

1186. Kokosnußbonbons

Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen * Den Zucker und die Milch zugeben und rühren, bis der Zucker zergangen ist * Zum Kochen bringen und 12 Minuten weiterkochen * Vom Feuer nehmen, die Kokosflocken und Vanille zugeben * Schaumig schlagen, bis es an den Rändern fest zu werden anfängt * In ein mit Butter bestrichenes Blech gießen * Leicht abgekühlt in Quadrate schneiden * An Stelle von Kokosnuß können ½ Tasse geschnittene Nüsse genommen werden

1½ Tassen Zucker
½ Tasse Milch
2 Teel. Butter
⅓ Tasse Kokosflocken
½ Teel. Vanille

1187. Vanillekaramellen

Die Butter in einer Kasserolle zergehen lassen * Die Milch und den Zucker zugeben. Zum Kochen bringen und kochen, bis die Mischung bei der Probe im kalten Wasser (S. 24) eine Kugel bildet * Vom Feuer nehmen, Vanille zugeben und schaumig schlagen * Auf ein mit Butter bestrichenes Blech geben * Leicht abgekühlt in Quadrate schneiden

2¾ Tassen Zucker
¼ Tasse Butter
⅔ Tasse Milch
1 Teel. Vanille

1188. Kandierte Orangenschalen

Von dünnschaligen Orangen die Schalen in Vierteln abziehen * Mit kaltem Wasser bedeckt langsam weich kochen * Abtropfen, das Weiße entfernen und den gelben Teil mit der Schere in

4 Orangen
½ Tasse Wasser
½ Tasse Zucker

schmale Streifen schneiden * Das Wasser und den Zucker kochen, bis er Fäden zieht, wenn er von der Löffelspitze tropft * Die Streifen 5 Minuten darin kochen * Herausnehmen und mit feinem Kristallzucker bestreuen

1189. Quittenkonfekt

500 g Quittenmark
500 g Zucker

Die Quitten abreiben, mit Schale und Kernhaus in Schnitze teilen und mit etwas Wasser weichkochen * Zugedeckt abkühlen lassen und durchpassieren * Das Mark abwiegen und mit dem Zucker vermengen * Auf kleiner Flamme eindicken, bis die Masse geliert * Zentimeterdick auf Porzellanplatten gießen und an kühlem Ort erkalten lassen * In verschobene Vierecke schneiden oder Formen ausstechen * Nach Belieben noch in Zucker wälzen * In Blechschachteln zwischen Pergamentpapier aufbewahren

1190. Kandierte Früchte

500 g Zucker
1/4 l Wasser
Früchte: wie Orangenspalten, Weintrauben, Walnußkerne

Zucker und Wasser so dick einkochen, bis er an einem Holzlöffel, den man zuerst in die Zuckerlösung und dann in kaltes Wasser taucht, hart wird * Mehrere Früchte zusammen auf Holzstäbchen gespießt eintauchen * Zum Trocknen auf rohe gewaschene Kartoffeln spießen

Die Saftgewinnung kann auf dreierlei Arten geschehen. 1. Durch Aufkochen der Früchte mit Wasser. Filtrieren. Zuckerbeigabe nach Rezepten und nochmaliges Kochen. II. Mittels einer Saftpresse, Filtrieren, Zuckerbeigabe und Sterilisieren in Flaschen, 20 Minuten bei 75 Grad. III. Früchte und Zucker gleichzeitig in einen Dampfentsafter geben. Den in Flaschen gefüllten Saft sterilisieren wie bei Nummer II. Während des Sterilisierens die Flaschen nur leicht schließen, erst danach den Verschluß festmachen.

Obst	Zucker	Zeiten
Äpfel, Birnen, Kirschen und Quitten	250 g	60 Min.
Holunder und Pflaumen	250 g	60 Min.
Johannisbeeren	325 g	45 Min.
Brombeeren	250 g	40 Min.
Heidel- und Himbeeren	250 g	35 Min.
Erdbeeren	200 g	25 Min.

Zuckerbeigabe und Dämpfzeit für 2,5 kg Früchte

1191. Heidel-, Johannis-, Erd- und Himbeersaft

80 g Weinsteinsäure
3 l Wasser
3 kg Früchte (verlesen)
5 kg Zucker

Die Weinsteinsäure in kochendem Wasser auflösen * Über die zugerichteten Beeren gießen und 24 Stunden stehen lassen * Den Saft auspressen und filtrieren * Unter Rühren den Zucker darin auflösen * In Gläser oder Steintöpfe füllen und lose mit einem sauberen Leinenlappen zubinden * Im Keller etwa 3 Wochen gären lassen * Den Saft in reine Flaschen abfüllen und verkorken

1192. Himbeersaft

1 l Fruchtsaft
500 g Zucker

Die Himbeeren mit wenig Wasser aufkochen * Durch ein Tuch filtrieren und den Saft mit dem Zucker 10 Minuten durchkochen * Gut abschäumen und noch heiß in saubere, angewärmte Flaschen füllen * Sofort verkorken und versiegeln

1193. Holundersaft, ohne Zucker

Holunder
etwas Wasser

Reife, von den Stielen gestreifte Beeren mit wenig Wasser durchkochen * Filtrieren und den Saft in Flaschen mit Patentverschluß füllen * Die Flaschen geöffnet 20 Minuten bei 75 Grad sterilisieren * Danach sofort verschließen

1194. Orangenessenz für Limonaden und Süßspeisen

Orangenschalen
Weinessig

Das Gelbe der Orangenschalen in dünne Streifen schneiden * In eine Weinflasche gefüllt mit Weinessig auffüllen und verkorkt einige Wochen in die Sonne stellen * Im Keller aufbewahren

1195. Feine Erdbeermarmelade

1 kg Beeren
1 kg Zucker

Tadellose, möglichst kleine Früchte auf einem Sieb abbrausen * Die Stiele entfernen * Die Beeren leicht mit Zucker vermengt in einer Porzellanschüssel über Nacht stehen lassen * Den Saft abgießen und dick kochen * Die Beeren zugeben und 5 Minuten kochen * Vorsichtig kaltrühren, damit die Früchte möglichst ganz bleiben * In geschwefelte Gläser füllen. Mit Rumpapier bedeckt zubinden

1196. Johannisbeer-, Himbeer-, Erdbeer-, Stachelbeer-, Brombeermarmelade

1½ kg Früchte
1–1½ kg Zucker

Die Früchte zurichten und mit dem Zucker vermengt aufkochen * Unter Rühren 15 Minuten durchkochen * Vom Feuer nehmen und kaltrühren * In geschwefelte Gläser füllen und mit Rumpapier bedeckt zubinden

1197. Ananas oder Erdbeeren in Zucker

500 g Früchte
375 g Zucker
1/4 l Wasser
1/2 Zitrone
Saft

Den Zucker mit Wasser läutern * Die kleingeschnittenen Ananasstückchen oder Erdbeeren und Zitronensaft zugeben * 15 Minuten unter Rühren kochen * Vom Feuer nehmen und noch 10 Minuten weiterrühren * In geschwefelte Gläser füllen * Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedeckt zubinden

1198. Rohe Johannisbeermarmelade

500 g Johannisbeeren
500 g Zucker

Die Beeren sauber waschen, abtropfen lassen und entstielen * In einer Porzellanschüssel mit dem Zucker vermengen und zugedeckt an kühlem Ort über Nacht stehen lassen * Mit einem breiten Rührlöffel die Beeren zerdrücken und 1½-2 Stunden in gleicher Richtung rühren * In mit Alkohol ausgespülte Gläser bis zum Rande füllen, sofort zubinden * So zubereitete Marmelade ist besonders aromatisch * Größere Mengen Obst nicht auf einmal, sondern nach und nach verarbeiten, höchstens 1 kg Frucht zu 1 kg Zucker

1199. Schwarze Johannisbeermarmelade

1 kg Früchte
500 g Zucker

Die Beeren waschen und mit einer Gabel abstreifen * Den Zucker mit wenig Wasser läutern und erkalten lassen * Über die Beeren gießen und über Nacht stehen lassen * Auf schwachem Feuer aufkochen und unter Rühren noch weitere 10 Minuten kochen * Vom Feuer nehmen und noch 10 Minuten rühren * In geschwefelte Gläser füllen * Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedecken und zubinden

1200. Dreifruchtmarmelade

2½ kg schwarze Kirschen
1½ kg Johannisbeeren
½ kg Himbeeren
2 kg Zucker

Die Kirschen entsteinen und mit einem Teil des Zuckers zum Kochen bringen * Nach 30 Minuten die Himbeeren zugeben, nach weiteren 10 Minuten die zugerichteten Johannisbeeren * Den restlichen Zucker beifügen und alles zusammen noch 10 Minuten kochen * Vom Feuer nehmen und noch 10 Minuten weiterrüh-

ren * In geschwefelte Gläser füllen * Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedecken und zubinden

1201. Schwarze Kirschenmarmelade

3 kg Kirschen
500 g Zucker
1 Stange Zimt
2 Zitronen Saft

Die Kirschen entsteinen, mit dem Zucker vermengen und einige Stunden ziehen lassen * Mit Zimt und Zitronensaft auf schwachem Feuer musig kochen * Noch warm in geschwefelte Gläser füllen * Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedecken und zubinden

1202. Aprikosenmarmelade

500 g Fruchtmark
500 g Kristallzucker
einige Aprikosenkerne

Die Aprikosen waschen und entsteinen * Einige Steine aufklopfen, die Kerne schälen und zugeben * Mit wenig Wasser weichkochen * Das Mark wiegen und die gleiche Menge Zucker zugeben * Zusammen kochen, bis die Marmelade dicklich ist * Vom Feuer nehmen und noch 10 Minuten weiterrühren * In geschwefelte Gläser füllen * Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedecken und zubinden

1203. Pflaumenmarmelade

5 kg Pflaumen
1 kg Zucker

Die Pflaumen entsteinen und zerteilen * Einzuckern und über Nacht stehen lassen * In einem Messing- oder Kupferkessel 30 Minuten kochen * Vom Feuer nehmen und kaltrühren * Mit Einmachhilfe (Salizyl) vermengen, in Gläser füllen und zubinden

1204. Zwetschgenmarmelade

1½ kg Zwetschgen
250 g Zucker
½ Stange Zimt
2 Nelken
1 Zitrone, Saft

Die Zwetschgen entsteinen, mit Zucker durchstreuen und über Nacht stehen lassen * Die Gewürze zugeben und in einem Messing- oder Kupferkessel auf kleiner Flamme etwa 1 Stunde, ohne dabei umzurühren, kochen * Heiß in geschwefelte Gläser füllen und diese nach dem Erkalten zubinden

1205. ★ Zwetschgenmarmelade — Powidel

10 kg Zwetschgen
1 kg grüne Walnüsse
2 Stangen Zimt
10 Nelken

Die voll ausgereiften, späten Zwetschgen — am besten sind sie, wenn sie anfangen schrumplig zu werden — waschen und entsteinen * Ohne Wasser in einem Kupferkessel unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer eindicken * Fängt das Mus an, dicklich zu werden, die gehackten grünen Walnüsse, Zimt und Nelken zugeben * In saubere heiße Steintöpfe füllen und offen in die Ofenröhre stellen, bis sich eine Haut bildet * Nach dem Erkalten zubinden

1206. ★ Falsche Aprikosenmarmelade

2 kg Tomaten
3 kg Kürbis
10 g kristallisierte Zitronensäure
Schale einer halben Zitrone auf 3 kg Fruchtmasse
1 kg Zucker
½ Päckchen Einmachhilfe

Die Tomaten zerschneiden, ohne Wasser kochen und durch ein Sieb drücken * Den Kürbis schälen und durch den Wolf drehen * Kürbis- und Tomatenmark vermengen und abwiegen * In einem Kupferkessel aufs Feuer stellen * Die Zitronensäure und die Zitronenschale zugeben * Wenn die Masse etwas eingekocht ist, die entsprechende Zuckermenge beigeben * Die noch warme Marmelade mit Einmachhilfe (Salizyl) vermengen und in Gläser füllen * Nach Erkalten diese zubinden

1207. ★ Rhabarbermarmelade

1½ kg Rhabarber
500 g Kranzfeigen
200 g Zucker

Den Rhabarber waschen und ungeschält in möglichst kleine Stücke schneiden * Die Feigen waschen und durch den Wolf drehen * Mit dem Rhabarber zusammen auf kleiner Flamme unter Rühren kochen, bis die Masse dick zu werden beginnt * Den Zucker zugeben und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat * Die Marmelade in Gläser füllen und diese offen in den Backofen stellen, bis sich eine Haut bildet * Abkühlen lassen und die Gläser zubinden

1208. ★ Holundermus

5 kg Holunderbeeren
700 g Zucker
Vanille
Stangenzimt

Die Beeren entstielen und ohne Wasser 20 Minuten kochen * Den Zucker zugeben und 20 Minuten weiterkochen * Nach Belieben mit Vanille oder Zimt würzen * In geschwefelte Gläser füllen und diese nach dem Erkalten zubinden

1209. Preiselbeeren

500 g Beeren
500 g Zucker
1 Tasse Wasser

Die Beeren auslesen und waschen * Mit dem Zucker und nach Belieben etwas Zimt einmal aufkochen lassen * Heiß in vorgewärmte Steintöpfe füllen * Den Saft und Wasser etwas einkochen und darübergießen * Am folgenden Tag zubinden

1210. Einfache Marmelade

1 kg Kürbis
500 g Zwetschgen
500 g Tomaten
500 g Äpfel
400 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Den Kürbis schälen, in kleine Schnitze schneiden und weichkochen * Die Tomaten und Äpfel ebenfalls in Schnitze schneiden, die Zwetschgen entsteinen und alles zusammen weichkochen * Alles durch ein Sieb streichen, den Zucker und Vanille zugeben und unter Rühren dick einkochen * In Gläser füllen und so lange in den Backofen stellen, bis sich eine Haut bildet * Nach dem Erkalten zubinden

1211. Hägenmark

500 g Mark
500 g Zucker

Die Hagebutten halbieren, sorgfältig entkernen und waschen * 3—4 Tage in einer Porzellanschüssel mit Wein angefeuchtet in den Keller stellen * Die weichgewordenen Früchte durch ein Haarsieb streichen * Mit dem Zucker vermischen und auf schwachem Feuer unter Rühren bis zum Kochen kommen lassen * Vom Feuer nehmen und kaltrühren * In Gläser füllen, mit Rumpapier bedecken und zubinden

1212. Orangenmarmelade

10 süße Orangen
4 bittere Orangen
das Gewicht der geschälten Orangen
Zucker

Die Orangen waschen und möglichst dünn schälen * Die Schalen dreimal bis zum Kochen kommen lassen, dabei jedesmal frisches Wasser nehmen * Im dritten Wasser vollends weichkochen * Die Schalen in möglichst schmale Stifte schneiden * Den Zucker mit Wasser läutern, zu 500 g Zucker 1 Tasse Wasser nehmen, es kann dabei ein Teil des Schalenwassers verwendet werden * Die Orangen von der weißen Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden, die Kerne sorgfältig entfernen * Zusammen mit der geschnittenen Schale im Läuterzucker unter öfterem Umrühren dickkochen * Die Marmelade heiß in vorgewärmte Gläser füllen * Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedecken und zubinden

1213. Schnelles Johannisbeergelee

500 g Beeren
500 g Zucker

Die Beeren und den Zucker vermengen und unter Schütteln 15 Minuten kochen * Den Saft in heiße Gläser füllen * Die Beeren als Marmelade verwenden

1214. Johannis- oder Brombeergelee

1 l Saft
700—750 g Zucker

Die Beeren etwas zerdrücken und kurz aufkochen * Den Saft durch ein Tuch laufen lassen und abmessen * Mit dem Zucker vermengen und etwa 15—20 Minuten kochen * Die Masse vom Feuer nehmen, wenn sie geliert (Geleeprobe machen!) * Stehen lassen, bis sich eine Haut gebildet hat und diese vorsichtig entfernen * In geschwefelte, mit einem nassen Tuch unterlegte Gläser füllen und in diese einen silbernen Löffel stellen

1215. Apfel- oder Quittengelee

4 kg unreife Äpfel oder reife Quitten
Wasser
750 g Zucker auf 1 l Saft
1 Zitrone, Saft
1 Päckchen Vanillezucker od. ½ Tasse Weißwein

Die unreifen Äpfel oder die reifen Quitten abreiben und mit Schale und Kernhaus in Schnitze schneiden * Mit Wasser bedeckt weichkochen und über Nacht stehen lassen * Auf ein Geleetuch gießen und ohne Rühren oder Drücken den Saft durchlaufen lassen * Den Saft abmessen, mit dem Zucker vermengen und so lange kochen, bis er geliert * Fleißig abschäumen und die Gewürze zugeben, wenn sich nicht mehr viel Schaum bildet * Sieht die Masse rötlich aus, geliert sie * Einige Tropfen auf einen Porzellanteller geben und die Gelierprobe machen * Heiß in Gläser füllen, dabei auf ein nasses Tuch stellen * Nach dem Erkalten zubinden

1216. ★ Rhabarber in Flaschen

Rhabarber
Wasser

Kleine Rhabarberstücke in Patentflaschen füllen * Mit Brunnenwasser auffüllen, verschließen und im Keller aufbewahren * Kleine, unreife Stachelbeeren auf dieselbe Weise einmachen

1217. Heidelbeeren in Flaschen

3 kg Beeren
500 g Zucker

Die Heidelbeeren auslesen, waschen und abtropfen lassen * Mit dem Zucker kurz aufkochen und heiß in geschwefelte Flaschen füllen * Mit einem Mulläppchen zugebunden im Keller aufbewahren

1218. Kognakpfirsiche

Pfirsiche
die Hälfte des Gewichts Zucker
Kognak

Die Pfirsiche schälen und entsteinen * Abwechselnd mit dem Zucker in einen irdenen Topf schichten * Mit Kognak bedecken und gut verschließen * Unter den Deckel ein Stück Leinenstoff legen

1219. Süßsaure Zwetschgen

4 kg Zwetschgen
1¼ kg Zucker
1 l Weinessig
1 Stange Zimt
5–6 Nelken

Schöne Zwetschgen sauber waschen * Die Stiele kürzen und die Früchte mit einer Nadel einige Male durchstechen * Den Zucker, den Essig und die Gewürze aufkochen * Nach dem Erkalten über die Zwetschgen gießen und über Nacht stehen lassen * Den Saft abgießen und unter fleißigem Abschäumen aufkochen * Lauwarm über die Zwetschgen gießen und wieder über Nacht stehen lassen * Am anderen Tag zusammen aufkochen, nach 4—5 Minuten die Zwetschgen herausnehmen und den Saft noch etwas einkochen * Abgekühlt Saft und Zwetschgen in Steintöpfe füllen und diese mit Pergamentpapier zubinden

1220. Süßsaurer Kürbis

2½ kg Kürbis
1½ kg Zucker
1 Tasse Weinessig
1 Tasse Wasser
Ingwer
Nelken

Den abgelagerten Kürbis zerteilen, dick schälen und in Streifen schneiden * Die Kerne und das weiche Innere entfernen * Das Fleisch in kleine Stückchen schneiden oder zu Kugeln ausstechen * Über Nacht in verdünntes Essigwasser legen * Die übrigen Zutaten aufkochen, die abgetropften Kürbisstücke beigeben und darin langsam glasig kochen * Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in heiße Gläser füllen * Den Saft noch eindicken und darübergießen * Zubinden und kühl aufbewahren

1221. Süßsaure, grüne Tomaten

500 g Tomaten
Weinessig
125 g Zucker
Zitronenschale
Orangeat
1 Stange Zimt
1 Stückchen Ingwer
Pfefferkörner

Kleine, grüne Tomaten — jedoch nicht kleiner als eine Walnuß — mit einem Hölzchen durchstechen * In Wasser weichkochen, abschütten und mit verdünntem Weinessig übergießen * Über Nacht stehen lassen * Den Saft abgießen und den Zucker darin läutern * Die Gewürze und die Früchte zugeben und kurze Zeit mitkochen * Die Früchte herausnehmen und den Saft noch dickkochen * Die Tomaten in Steintöpfe füllen * Den dickgekochten

Saft mit den Gewürzen darübergießen * Nach dem Erkalten zubinden und kühl aufbewahren

1222. ★ Essig

Fallobst
Wasser

Fallobst, Obstabfälle, Schalen, Kerngehäuse, unreife Trauben usw. sauber auslesen und zerschneiden, alle fauligen Teile entfernen * In einen irdenen Topf füllen und so viel heißes Wasser zugießen, daß das Obst bedeckt ist * Den Topf offen in die Sonne oder in die Nähe des Herdes stellen, bis die Flüssigkeit zu Essig geworden ist * Je länger die Flüssigkeit stehen bleibt, um so schärfer wird der Essig * Zur Beschleunigung dem heißen Wasser einige Tropfen Essig zusetzen * Den fertigen Essig durch ein Tuch gießen und in Flaschen abfüllen

1223. ★ Gemischte Essigfrüchte, Mixed Pickles

1 kleiner Blumenkohl
15 kleine Karotten
2 kleine Sellerieknollen
12 kleine grüne Tomaten
30 grüne Bohnen
30 kleine Essiggurken
20 kleine Champignons
1 Tasse Perlzwiebeln
2 Eßl. Salz
Gewürzkörner
4 grüne Pfefferschoten
4 Tassen Essig

Die Gemüse sorgfältig zurichten, jede Sorte gesondert weichkochen * Den Blumenkohl zuvor in Röschen teilen, die Bohnen in schräge Stücke schneiden * Sellerie und Karotten nach dem Kochen schälen und in Scheiben schneiden * Die Gürkchen über Nacht einsalzen * Die Gemüse möglichst abwechslungsreich mit den Gewürzen in Gläser füllen * Den mit den Gewürzen aufgekochten Essig nach Erkalten darübergießen * Nach 5 Tagen den Essig abgießen, etwas frischen Essig zugeben und nochmals aufkochen * Die Gemüse begießen, so daß sie vollständig mit Essig bedeckt sind * Nach dem Erkalten zubinden und kühl aufbewahren

1224. ★ Kleine Essiggurken

120 Stück kleine Essiggurken
2 Teel. weiße Pfefferkörner

Die Gurken sauber abreiben und von Blüte und Stiel befreien * Über Nacht mit Salzwasser bedeckt stehen lassen * Den Essig mit

Dill und Estragon aufkochen und erkalten lassen * Die Gurken trockenreiben und mit den übrigen Gewürzen lagenweise in einen Steintopf oder in Gläser einlegen * Den Essig abgekühlt darübergießen * Am dritten Tag den Essig abgießen, wieder aufkochen und nach dem Erkalten über die Gurken gießen * Am vierten Tag die Gurken einmal im Essig aufkochen lassen * Wieder in die Gefäße einordnen, mit einem Senfsäckchen belegen und zubinden * Nach Belieben den Essig mit Salzwasser — im Verhältnis ½ l Essig : ½ l Wasser und 25 g Salz — verdünnen

2 Eßl. Salz
Estragon
Dill
Perlzwiebeln
Meerrettichstückchen
Pfefferschoten
1 Säckchen Senfkörner
4 Tassen Weinessig

1225. ★ Salzgurken

Die mittelgroßen, schlanken Gurken abreiben und 12—18 Stunden in kaltes Wasser legen * Die Gurken lagenweise mit den Blättern und den Gewürzen in einen Steintopf schichten * Die Salzlösung zubereiten und über die Gurken gießen, obenauf das Senfsäckchen legen * Mit einem Brettchen und Stein beschweren * Den Topf an einen nicht zu kühlen Ort stellen, bis die Milchsäuregärung abgeschlossen ist * Die gegorene Flüssigkeit abgießen, die Gurken abwaschen und mit frischem Salzwasser begießen * Mit dem Brettchen und Stein beschwert und zugedeckt im Keller aufbewahren * Von Zeit zu Zeit wie Sauerkraut abwaschen

Gurken
50 g Salz zu 1 l Wasser
Weinlaub
Kirsch- oder Johannisbeerblätter
Dill
Estragon
Pfefferkörner
Perlzwiebeln
1 Senfsäckchen

1226. Perlzwiebeln

Die Zwiebelchen mit Salz gemischt in einem Tuch reiben, bis sich die Schalen ablösen * Den Essig mit 2 Teelöffeln Salz aufkochen und erkaltet über die Zwiebelchen gießen * Nach 3 Tagen den Essig abseihen und aufkochen * Die Zwiebelchen zugeben und einmal aufkochen * In Gläser füllen und nach dem Erkalten zubinden

1 kg Perlzwiebeln
1 l Essig
Salz

1227. ★ Kressesamen (Falsche Kapern)

Kressesamen
Pfefferkörner
Estragon
Meerrettichstückchen
Salz
Weinessig

Die grünen Samen der Kapuzinerkresse waschen, mit Salz vermischen und über Nacht in einer Porzellanschüssel stehen lassen * Mit einem sauberen Tuch trockenreiben und abwechselnd mit den Gewürzen in kleine saubere Gläser schichten * Mit dem abgekochten und erkalteten Weinessig auffüllen * Nach 4 Tagen den Essig abgießen, nochmals aufkochen und erkaltet in die Gläser zurückschütten * Die Gläser zubinden und kühl aufbewahren

1228. Grüne Gurkenscheiben (ungekocht)

2 Dutzend 15 cm große Gurken
2 l kochendes Wasser
1½ Tassen Salz
1 Tasse Olivenöl
125 g weiße Senfkörner
125 g schwarze Senfkörner
6 Tassen Essig

Die Gurken ohne zu schälen in dünne Scheiben schneiden * Mit Salzwasser bedeckt über Nacht stehen lassen * Gut abgetropft in einen irdenen Topf legen * Die übrigen Zutaten mischen und über die Gurken gießen * Öfters umrühren

1229. Tomatenmark

6 kg Tomaten
1 Päckchen Alba-Gurkendoktor

Die Tomaten waschen und auseinanderbrechen * Ohne Wasser weichkochen und durch ein Sieb streichen * Das Mark aufkochen, vom Feuer nehmen und den „Gurkendoktor" unterrühren * In Steintöpfe oder Flaschen füllen und mit Zellophan zubinden * Vor Gebrauch jeweils mit einem sauberen Löffel umrühren und die benötigte Menge Mark herausnehmen * Das Mark hält sich unbegrenzt und ist in Geschmack und Verwendbarkeit gleich frischen Tomaten

1230. Chili Sauce

8,8 l grüne Tomaten
4 Zwiebeln
1 Tasse Salz
15 g Nelken
15 g Einmachgewürz
15 g Pfefferkörner
½ Tasse Senfkörner
500 g braunen Zucker
4 fein gehackte grüne Pfefferschoten
Weinessig

Die Tomaten abreiben, schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden * In einem Kupferkessel die Tomaten, die geschälten und gehackten Zwiebeln, den gehackten Pfeffer und die übrigen Zutaten geben * Zum Sieden bringen und drei Stunden gelinde kochen lassen * In Gläser füllen und zugebunden kühl aufbewahren

1231. Paprika

2½ kg Paprika
2 Mohrrüben
1 kl. Knolle Sellerie
½ l Öl
¼ l Essig
¼ l Wasser
1 Eßl. Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
50 g Zucker
2 Eßl. Salz

Paprikaschoten entkernen, Mohrrüben und Sellerie putzen und in Scheibchen schneiden * Im heißen Öl nacheinander kurz dünsten, bis sie etwas zusammenfallen * In einen Steintopf oder Gläser ordnen * Das Bratöl, Essig, Wasser, Salz, Zucker und die Gewürze gut durchkochen * Erkaltet über die Paprikaschoten füllen * Einige Tage offen aber kühl stehen lassen * Danach zubinden und im Keller aufbewahren.

1232. * Tomaten-Ketchup

10 kg Tomaten
80 g Salz
3 rote Pfefferschoten
2 große Zwiebeln
1 Teel. Nelken
1 Messerspitze Ingwer
½ Teel. schwarzer Pfeffer
1 Tasse Weinessig
1 Eßl. gerieb. Meerrettich
350 g Zucker

Die Tomaten abreiben und auseinanderbrechen * Mit dem Salz bestreuen und über Nacht stehen lassen * Mit den geschnittenen Pfefferschoten und den Zwiebeln in einem großen Kessel weichkochen * Durch ein feines Sieb streichen und wieder aufs Feuer stellen * Den Essig und die übrigen Gewürze zugeben * Ungefähr 6 Stunden unter öfterem Umrühren auf kleiner Flamme kochen * Den Zucker untermengen * Nach dem Erkalten in Flaschen füllen und versiegelt aufbewahren

1233. ★ Amerikanische Tomatenwürze

5 kg reife Tomaten
1 Eßl. Salz
1 Eßl. schwarze Pfefferkörner
1 Teel. Muskatblüte
1 Eßl. Senfkörner
1 Tasse Weinessig

Die Tomaten abreiben und auseinanderbrechen * Mit den Gewürzen, außer dem Essig, weichkochen * Die Masse durchpassieren und zu einer dicklichen Sauce kochen * Den Weinessig zugeben und nochmals aufkochen lassen * In kleine, saubere vorgewärmte Flaschen füllen und verkorken

* Beigabe zu Fisch- und Fleischgerichten, zu Wild, Salaten und Aufläufen

1234. Reife Tomatenscheiben (ungekocht)

6 Tassen geschälte Tomatenscheiben
1 Tasse Selleriestückchen
4 Eßl. rote Pfefferstreifen
4 Eßl. geschnittene Zwiebeln
4 Eßl. Salz, 6 Eßl. Zucker
6 Eßl. Senfkörner
1 Teel. ½ Nelken, ½ Zimt
1 Teel. gerieb. Nüsse
2 Tassen Weinessig

Die Zutaten nach der angegebenen Reihenfolge vermengen * In einen Steintopf füllen und verschließen * Vor Verwendung mindestens eine Woche stehen lassen * Kühl aufbewahrt halten sie ein Jahr

1235. ★ Sauerkraut

5 kg Weißkraut
50—80 g Salz
2 Eßl. Zucker
einige Wacholderbeeren
Weinlaub oder Kümmel

Das Kraut fein hobeln und mit dem Salz und Zucker vermengen * Lagenweise mit den Gewürzen in ein ausgebrühtes Krautfaß füllen, dabei jedesmal stampfen, bis sich Brühe bildet * Ein Tuch und ein sauberes Brettchen darüberlegen und mit einem Stein beschweren, daß die Brühe das Kraut bedeckt * Alle 8 bis 10 Tage Tuch, Brettchen und Stein abwaschen * Ist nicht mehr genug Brühe vorhanden, mit etwas Salzwasser auffüllen

1236. ★ Bohnen im Steintopf

5 kg geputzte Bohnen
250 g Salz
100 g Zucker

Die Bohnen zurichten, mit dem Zucker und dem Salz vermengen und festgepreßt in einen Steintopf füllen * Mit einem Teller und Stein beschweren und zubinden * Im Keller aufbewahren * Vor Gebrauch die Bohnen einige Stunden in frisches Wasser legen und wie frische Bohnen zubereiten

1237. ★ Bohnen in Flaschen

Bohnen
Wasser

Die Bohnen zurichten und quer in dünne Streifen schneiden * Dicht in Flaschen mit Patentverschluß einfüllen, mit frischem Wasser auffüllen und offen in den Keller stellen * 4mal innerhalb von 4 Tagen das Wasser abgießen und durch frisches ersetzen * Wenn das Wasser klar bleibt, die Flaschen verschließen und im Keller aufbewahren

1238. ★ Gedörrte Bohnen

Die vorgerichteten Bohnen kurz abkochen und mit kaltem Wasser abschrecken * Gut abtropfen lassen, auf Schnüre reihen oder auf der Dörre bei höchstens 80° trocknen * In Mullsäckchen gefüllt trocken und luftig aufbewahren * Vor Verwendung über Nacht einweichen

1239. ★ Suppengewürz

500 g Sellerie
500 g Tomaten
500 g Petersilienwurzeln
oder grüne Petersilie
500 g gelbe Rüben
500 g Blumenkohl
500 g Zwiebeln
250–500 g Salz

Das Gemüse sauber waschen und wieder trocknen lassen * In Stücke schneiden und durch den Wolf drehen * Mit dem Salz gut vermengen * In kleine Gläser einfüllen, etwas zusammenpressen und die Oberfläche mit einer dicken Salzschicht bedecken * Kühl aufbewahren

1240. ★ Getrocknete Tomaten

Die Tomaten abreiben, halbieren und ohne Wasser einmal aufkochen * Die Tomatenstücke auf ein Emailleblech legen und im Backofen bei schwacher Hitze trocknen * Nach dem Trocknen die Paste ablösen * In Mullsäckchen füllen und trocken und luftig aufbewahren

1241. ★ Frische Tomaten aufbewahren

Tomaten, die sich gerade zu färben beginnen, einzeln in Seidenpapier wickeln * In eine saubere Lattenkiste schichtenweise mit Torfmull packen, so daß möglichst jede Frucht ganz von Torfmull umgeben ist * An kühlem, luftigem Ort aufbewahren

1242. ★ Eiweiß aufbewahren

Übriggebliebenes Eiweiß auf einem flachen Porzellanteller an der Luft trocknen, bis es kristallisiert * Ablösen, zerreiben und in einem Glasgefäß verschlossen aufbewahren * Vor Gebrauch die eingetrocknete Flüssigkeit durch Wasser ersetzen und wie frisches Eiweiß schlagen

1243. ★ Eier einlegen

120 Eier
1 l Wasserglas
9 l Wasser

Die Eier im Frühling oder Herbst einlegen * Nur tadellos frische Eier verwenden * Schmutzige Eier vorher abreiben * Mit der Spitze nach unten in ein sauberes Gefäß legen * Das Wasserglas mit dem Wasser verrühren und darüber füllen * Im Keller aufbewahren * Herbsteier können auch in Spreu oder in einen Steintopf gelegt kühl und trocken aufbewahrt werden

DAS EINDÜNSTEN VON OBST, GEMÜSE UND FLEISCH

Gläser, Deckel und Gummiringe müssen von tadelloser Beschaffenheit sein. Vor dem Gebrauch sorgfältig mit heißer Imi-Lösung reinigen.

Kalt nachspülen und die Gläser auslaufen lassen. Trockenreiben ist nicht erforderlich.

Die Gummiringe auskochen und über einen Kochlöffel gehängt an der Luft trocknen lassen.

Die Gläser möglichst dicht einfüllen. Es geschieht, indem das Glas während des Einfüllens öfters auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch auf den Tisch gestoßen wird.

Bei Obst die Gläser bis zum Rand einfüllen; Fleisch nur ¾ füllen

1 l Zuckerlösung ist ausreichend für 2 eingefüllte 1-l-Gläser

Schwache Salzlösung besteht aus: ½ Teelöffel Salz auf 1 l Wasser

Früchte	Zuckerzusatz auf 1 l	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
1244 Grüne Stachelbeeren (unreif)				
Die Früchte von Stiel und Blüte befreien und waschen. Mit einem spitzen Hölzchen mehrmals durchstechen, um beim Kochen das Platzen zu verhindern. Eng in vorbereitete Gläser füllen und mit der Zuckerlösung übergießen.	400–600 g	15 Min.	20 Min.	80°
1245 Grüne Stachelbeeren und Rhabarber zu Kuchen				
Die Stachelbeeren von Blüte und Stiel befreien, waschen und mehrmals durchstechen. Rhabarber in gleichmäßige Stücke schneiden. In saubere Gläser einfüllen und mit frischem Wasser auffüllen, einen 3 cm breiten Rand freilassen.		15 Min.	20 Min.	80°
1246 Johannisbeeren				
Die Früchte waschen und entstielen. In vorbereitete Gläser füllen, mit Zucker durchstreuen oder mit der Zuckerlösung übergießen.	600–800 g	10 Min.	15 Min.	75°
1247 Himbeeren				
Trockene großfrüchtige Beeren sauber verlesen. In vorgerichtete Gläser füllen und mit Zucker durchstreuen, oder mit der Zuckerlösung übergießen, langsam erhitzen. Nach Belieben etwas färben.	150 g	10 Min.	15 Min.	75°

	Zuckerzusatz auf 1 l	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
1248 Erdbeeren				
Die Früchte kurz überbrausen, die Stiele abdrehen, nicht ausziehen, damit die Beeren nicht zusammenfallen. Die Früchte in einer Porzellanschüssel einzuckern, möglichst roten Zucker verwenden. Über Nacht zugedeckt an kühlem Ort stehen lassen. Mit dem Saft in die vorbereiteten Gläser füllen und langsam erhitzen.	150 g	15 Min.	20 Min.	75°
1249 Kirschen				
Die Kirschen waschen und entstielen, nach Belieben die Kerne entfernen. In vorgerichtete Gläser möglichst dicht einfüllen und mit der heißen Zuckerlösung übergießen. Sauerkirschen erhalten doppelte Zuckerbeigabe.	300 g	25 Min.	30 Min.	80°
1250 Pfirsiche				
Die Früchte überbrühen, die Haut abziehen und die Kerne entfernen. Halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in die Gläser füllen. Mit der Zuckerlösung übergießen.	500 g	25 Min.	30 Min.	75°
1251 Aprikosen				
Schöne, reife Früchte halbieren, die Kerne entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten in Gläser füllen.	500 g	25 Min.	30 Min.	75°

	Zuckerzusatz auf 1 l	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
Einige Steine aufklopfen, die Kerne überbrühen und enthäuten. In jedes Glas 2 bis 3 Stück davon geben. Mit der Zuckerlösung übergießen.				
1252 Birnen				
Gleichmäßig reife Früchte schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. Kleinere Früchte nach Belieben ganz lassen. In ein mit Salzwasser getränktes Tuch legen, bis alle Früchte zum Einlegen zugerichtet sind. In vorbereitete Gläser füllen und mit der Zuckerlösung übergießen. Bei sehr süßen Sorten 1 Löffel Weinessig zu einem Liter Zuckerlösung geben.	300 g	20 Min.	25 Min.	90°
1253 Heidelbeeren				
Die Früchte verlesen, kurz abbrausen und auf einem Sieb abtropfen lassen. In Gläser füllen; zu Kuchenbelag ohne Zukker. Zu Kompott, 500 g Beeren 150 g Zucker untermengen.		20 Min.	25 Min.	80°
1254 Pflaumen				
Die Früchte waschen und die Stiele kürzen. Mit einem Hölzchen mehrmals durchstechen und dicht in vorgerichtete Gläser füllen. Nach Belieben halbieren und entsteinen. Mit der Zuckerlösung übergießen und langsam erhitzen.	600 g	20 Min.	25 Min.	80°

	Zuckerzusatz auf 1 l	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
1255 Mirabellen und Reineclauden				
Auf dieselbe Weise zubereiten wie Pflaumen.	600 g	20 Min.	25 Min.	80°
1256 Zwetschgen				
Als Kuchenbelag die Früchte halbieren, entsteinen und möglichst dicht in Gläser füllen. Ohne Zucker und ohne Flüssigkeit sterilisieren. Zu Kompott mit Zucker durchstreuen, auf 500 g Früchte 50—100 g Zucker nehmen.	300 g	20 Min.	25 Min.	80°
1257 Äpfel				
Die Äpfel schälen und das Kernhaus entfernen, halbieren oder in Schnitze schneiden. In Gläser einlegen und mit der Zuckerlösung übergießen. Sorten, die leicht braun werden, in schwach gesalzenes Wasser legen, bis alle Früchte zugerichtet sind.	300 g	20 Min.	25 Min.	80°
1258 Hohenheimer Riesling				
Die kleinen Äpfelchen waschen, den Stiel abschaben und die Blüte entfernen. Mit der Schale in Gläser füllen und mit der Zuckerlösung übergießen.	350 g	30 Min.	35 Min.	80°
1259 Apfel- und Quittenmus				
Die Früchte mit Schale und Kernhaus in		30 Min.	35 Min.	80°

	Zuckerzusatz auf 1 l	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
Stücke schneiden, mit wenig Wasser weichkochen und durchpassieren. Die Gläser bis 4 cm unter den Rand einfüllen, Ohne Zuckerzusatz sterilisieren und erst bei Gebrauch süßen, oder auf 500 g Mark 100 bis 150 g Zucker geben.				
1260 Quitten				
Die Quitten sauber abreiben, schälen, in Schnitze schneiden und das Kernhaus entfernen. Schalen und Kernhaus mit wenig Wasser bedeckt aufkochen und abseihen. In den abgeseihten Saft den Zucker und die Quittenschnitze geben und kochen, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Mit dem Saft in Gläser füllen und sterilisieren.	750 g	30 Min.	35 Min.	80°
1261 Trauben				
Nicht zu reife Trauben sauber waschen und verlesen. Abgebeert oder mit den Stielen in vorgerichtete Gläser legen und mit Zuckerlösung übergießen.	300 – 500 g	15 Min.	20 Min.	75°
1262 Rhabarber				
Die Rhabarberstengel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit kochendem Wasser unter Zusatz von wenig Natron übergießen und abtropfen lassen In die vorgerichteten Gläser füllen und mit der Zuckerlösung übergießen.	250 g	20 Min.	25 Min.	80°

	Zuckerzusatz auf 1 l	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels
1263 Erdbeer-Himbeer-Johannisbeer-Mark zu Gefrorenem				
Die frischen Früchte in kühlem Raum mit einem silbernen Löffel durch ein Haarsieb streichen. In saubere enge Gläser füllen und dick mit Zucker überstreuen.		10 Min.	15 Min.	75°
1264 Brombeeren				
Die Beeren verlesen und möglichst trocken in vorgerichtete Gläser füllen. Mit Zucker durchstreuen und langsam erhitzen.		10 Min.	15 Min.	75°

Gemüse	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels
1265 Grüne Erbsen			
Frisch geerntete Erbsen, die nicht zu reif sind, auspahlen. Die Kerne 5 Minuten kochen und dann mehrfach mit kaltem Wasser überbrausen. In vorgerichtete Gläser füllen und mit ganz leichter Salzlösung übergießen. Nach 4 Tagen kurz nachsterilisieren.	70 Min.	90 Min.	98°
1266 Karotten			
Die Karotten schaben, in Schnitze oder in Scheiben teilen; kleine Karotten nach Belieben ganz lassen. Mit Wasser bedeckt 5 Minuten kochen. In vorgerichtete Gläser füllen und mit dem Kochwasser übergießen, oder gemischt mit Erbsen oder Blumenkohl schichtweise in Gläser füllen. Jedes Gemüse für sich kochen und mit frischem, leicht gesalzenem Wasser übergießen.	60 Min.	90 Min.	98°
1267 Kohlrabi			
Die Kohlrabi schälen, waschen und in Scheiben oder Schnitze teilen. In kaltem Wasser zusetzen und knapp 10 Minuten vorkochen. In vorgerichtete Gläser füllen und mit dem Kochwasser übergießen.	60 Min.	100 Min.	98°
1268 Blumenkohl			
Den Blumenkohl sauber putzen, zerteilen und eine Stunde in heißes Salzwasser legen. 10 Minuten vorkochen und in Gläser füllen. Mit frischem, leicht gesalzenem Wasser übergießen.	60 Min.	90 Min.	98°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
1269 Grüne Bohnen			
Die Bohnen zurichten. Kleine Bohnen ganz lassen, größere der Länge nach schneiden oder einige Male durchbrechen. 10 Minuten vorkochen, in Gläser füllen und mit dem Kochwasser auffüllen. Nach einigen Tagen nachsterilisieren.	90 Min.	100 Min.	98°
1270 Wachsbohnen			
Zubereitung wie Grüne Bohnen.	80 Min.	90 Min.	98°
1271 Spargel			
Frisch gestochene Spargel schälen und alles Holzige entfernen. Die Spargel in kaltes Wasser legen. Zu gleicher Länge schneiden und in kochendem Wasser 10 Minuten vorkochen. Oder mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten darin ziehen lassen. Die Spargel mit den Köpfen nach unten in Gläser ordnen und mit frischem kochendem Wasser übergießen. Das Wasser im Eindünstkessel gut anwärmen, eine Handvoll Salz zusetzen, um die Temperatur höher zu bringen.	60 Min.	90 Min.	110°
1272 Maiskölbchen			
Ganz junge Maiskölbchen von den Hüllblättern befreien. In schwachem Salzwasser 5 Minuten vorkochen. In Gläser einfüllen und mit dem Kochwasser übergießen.	20 Min.	25 Min.	100°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels
1273 Spinat Frisch geernteten Spinat verlesen und waschen. Mit heißem Salzwasser überbrühen und kalt abschrecken. Fein verwiegen und mit 5 g Salz auf 500 g Spinat vermengen.	70 Min.	75 Min.	100°
1274 Ganze Tomaten Schöne, feste, reife Tomaten von mittlerer Größe waschen und mit einem Hölzchen mehrmals durchstechen. In vorgerichtete Gläser einlegen und mit frischem Wasser übergießen.	20 Min.	25 Min.	75°
1275 Bohnen zu Salat Die Bohnen zurichten und der Länge nach durchschneiden. In einer Lösung von 1 l Wasser, 1 Tasse Weinessig, 1 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz 10 Minuten vorkochen. Weiterbehandeln wie grüne Bohnen.	60 Min.	70 Min.	98°
1276 Puffbohnen Die Bohnen auspahlen und mit leicht gesalzenem kochendem Wasser abschrecken. In Gläser füllen. Frisches, leicht gesalzenes Wasser auffüllen.	60 Min.	80 Min.	98°
1277 Pilze Junge tadellose Pilze vom Sand befreien und das Stielende abschneiden.	60 Min.	70 Min.	98°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
Unter fließendem Wasser waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. In Stücke schneiden und im eigenen Saft mit wenig Salz 15 Minuten dünsten. In vorbereitete Gläser füllen.	60 Min.	70 Min.	98°
1278 Salzgurken Kleine Gurken in der Größe, daß 3–5 Stück in ein weites Einmachglas passen. Über Nacht einsalzen, abtrocknen und in Gläser einlegen. Zu gleichen Teilen Weinessig und Wasser mit etwas Salz aufkochen und erkaltet über die Gurken gießen.	15 Min.	20 Min.	70°
1279 Rote Rüben Das Kraut der Rüben abdrehen, nicht abschneiden, die Rüben bürsten, ohne die Haut zu verletzen. Mit Wasser bedeckt fast weich kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen, mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden und mit Meerrettichstückchen durchstreut in Gläser füllen. Zu gleichen Teilen Weinessig und Wasser, dem etwas Zucker, Salz und ein paar Nelken zugesetzt wurden, kochend darübergießen. Die Gläser dabei auf heiße, nasse Tücher stellen.	20 Min.	30 Min.	80°
1280 Sellerie Die Knollen bürsten und schälen. Mit dem Buntmesser in dicke Scheiben schneiden und in einer Lösung von 1 l Wasser, 1 Tasse Weinessig, 1 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz 10 Minuten vorkochen. In Gläser füllen und sterilisieren.	60 Min.	70 Min.	98°

Fleisch	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.

Nur Fleisch von gesunden Tieren verwenden. Vor dem Sterilisieren das Fleisch gut ablagern und durchkühlen.
Die Knochen möglichst herauslösen.
Nur frische, einwandfreie Zutaten verwenden.
Die Sterilisierzeit ist gerechnet von dem Moment an, in dem das Wasser zu kochen anfängt.

Schweinefleisch

1281 Kochfleisch

Bauchstücke in Portionsstücke schneiden und roh in Gläser einlegen. Kaltes Salzwasser darauf gießen und anschließend sofort sterilisieren.	90 Min.	110 Min.	100°

1282 Schweinebraten

Schöne Stücke von der Schulter oder Keule leicht salzen und in der heißen Röhre ca. 10 Minuten überkrusten. Die Außenhaut soll leicht gebräunt sein. Den Braten in Gläser drücken, daß sie möglichst gut gefüllt sind. Sauce darüber gießen, doch ist es nicht unbedingt nötig, den Braten mit Sauce zu bedecken.	90 Min.	110 Min.	100°

1283 Koteletten

Die Koteletten leicht klopfen und salzen. Den langen Knochen abhacken. In heißem Fett anbraten, doch nicht durchbraten. Dicht in Gläser füllen und die Sauce übergießen.	80 Min.	95 Min.	100°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
1284 Leberpastete			
2 kg Schweineleber in handgroße Stücke schneiden und in der Wurstsuppe brühen. 2 kg durchwachsenen, halb gar gekochten Speck in Stücke schneiden und mit der Leber zusammen durch den Wolf treiben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Piment, Majoran und Thymian abschmecken. 2 Eier, 175 g Weizenmehl und ¾ l kalte Fleischbrühe zugeben. Die Masse sehr gut vermengen und fest in Gläser eindrücken, daß keine Zwischenräume entstehen.	90 Min.	110 Min.	100°
1285 Streichleberwurst			
Die Schweineleber häuten und in große Stücke schneiden. Mit 1 kg geschnittener Zwiebel in Fett anbraten. Das Gewicht der Leber, rohen Speck zugeben und zusammen 1 bis 2mal durch den Fleischwolf drehen. Nach Belieben 1½ kg halb gar gekochtes Bauchfleisch zugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer, Kardamom und Majoran würzen. Eventuell noch etwas fette Kesselbrühe zugießen. Fest in Gläser drücken.	90 Min.	110 Min.	100°
1286 Blutwurst			
3 l gesiebtes Blut mit 6 l fetter Kesselbrühe vermengen. Mit halb gar gekochtem, würfelig geschnittenem Speck, weichgekochten, durch den Wolf gedrehten Schwarten, denen einige Zwiebeln zugegeben werden, vermengen.	90 Min.	110 Min.	100°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungs-grade in Cels.
Die Mischung soll noch flüssig sein, doch mit genügend Fleisch durchsetzt sein. Mit Salz, Pfeffer, Piment, Muskat, Majoran und ganz wenig Zucker abschmecken. In Gläser einfüllen.	90 Min.	110 Min.	100°
1287 Zungenwurst			
2 kg weichgekochte Schweineschwarten 2mal durch den Wolf drehen. Mit 1 l erwärmtem Schweineblut vermengen. 3 kg geputzte und in Würfel geschnittene Rinderzunge zugeben. Mit Pfeffer, Salz, Piment, Thymian, Majoran, Nelken, Zimt und Macisblüte würzen und in Gläser füllen.	90 Min.	110 Min.	100°
1288 Braunschweiger Wurst			
1 kg Schweinebauch und 1 kg Schweineschulter kochen und durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskat würzen. Die Masse gut vermengen und in Gläser füllen.	90 Min.	110 Min.	100°
1289 Kasseler Rippchen			
Rippenstücke zwei Tage pökeln. Mit kaltem Wasser abwaschen, abtrocknen und gelb anräuchern. Kurz vorkochen, in entsprechende Stücke schneiden und in Gläser füllen. Mit verdünnter Pökellake auffüllen.	35 Min.	50 Min.	100°
1290 Schinken in Rotwein			
Rohen Schinken oder Rauchfleisch in passende Stücke schneiden und in Gläser füllen.	90 Min.	110 Min.	100°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
Mit einer Mischung aus halb Wasser und halb Rotwein übergießen. Ganz wenig salzen.	90 Min.	110 Min.	100°

1291 Siedfleisch

Ochsen- oder Rinderfleisch ohne Knochen in passende Stücke schneiden. Das Fleisch 3 Minuten in kochendes Salzwasser legen, damit sich die Poren schließen. In Gläser einfüllen und mit der Brühe auffüllen.	90 Min.	110 Min.	100°

1292 Rinderbraten

Schöne Stücke von Schulter oder Keule leicht salzen und in Fett anbraten. In passende Stücke schneiden und ohne Knochen in Gläser füllen. Die Sauce zugeben.	90 Min.	110 Min.	100°

1293 Rindergulasch

Das Fleisch in gleichmäßig große Würfel schneiden. Zu 2 kg Fleisch 1 kg Zwiebeln in Scheiben schneiden. Im Fett gelb anrösten, Paprika zugeben und mit Wasser ablöschen. Das Fleisch zugeben und aufkochen, bis es nicht mehr roh aussieht. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. In Gläser füllen.	80 Min.	95 Min.	100°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
1294 Ochsenmaulsalat			
Das Ochsenmaul brühen und 8 Tage in Pökellake legen. Von den Knochen lösen und weich kochen. In dünne Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zwiebelscheiben vermengen, mit verdünntem Weinessig übergießen und über Nacht stehen lassen. Anderntags in Gläser füllen.	90 Min.	110 Min.	100°

Kalbfleisch

1295 Kalbsbraten			
Das Fleisch mit Fett anbraten. In passende Stücke schneiden und ohne Knochen in Gläser füllen. Die Sauce zugießen.	90 Min.	110 Min.	100°
1296 Kalbsrouladen			
Die Kalbsnieren braten, würzen, abkühlen lassen und fein verwiegen. 2 Eier, Gewürze und Brösel zugeben und gut vermengen. Die Masse auf Schnitzel streichen, zusammenrollen und festbinden. In Fett anbraten und mit der Sauce in Gläser füllen.	80 Min.	95 Min.	100°
1297 Eingemachtes Kalbfleisch			
Zartes Kalbfleisch in handgroße Stücke schneiden, würzen und in reichlich Butter dämpfen. Mit Fleischbrühe auffüllen, Zitronensaft, Wein, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuß und Kapern zugeben. Die Sauce mit angerührtem Mondamin binden. In Gläser einfüllen.	80 Min.	95 Min.	100°

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.

Hammelfleisch

1298 Hammelbraten

Eine Keule in passende Stücke schneiden und halb gar braten. 90 Min. 110 Min. 100°
Ohne Knochen in Gläser füllen und die Sauce übergießen.

1299 Hammelfleisch mit weißen Bohnen

Weiße, dicke Bohnenkerne über Nacht einweichen und weich kochen. 90 Min. 100 Min. 100°
Hammelfleisch in Portionsstücke schneiden und in Salzwasser mit Suppengrün ankochen.
Einige große Zwiebeln schneiden und in Schweinefett rösten.
Die Bohnen, das Fleisch und Brühe zugeben, vermengen und in Gläser füllen. Die Gläser nur 3/4 füllen, da die Bohnen noch quellen.

1300 Hammelragout

Fleisch von der Schulter, Hals oder Brust in grobe Würfel schneiden. 90 Min. 100 Min. 100°
Mit reichlich Zwiebeln in Fett kurz anbraten, mit Wasser auffüllen und mit Weißwein, Thymian, Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.
In Gläser füllen.

	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungs-grade in Cels.
Geflügel			
1301 Suppenhuhn			
Ein Huhn zurichten und mit Suppengrün halb gar kochen. Das Fleisch von den Knochen lösen, in Gläser füllen und mit Hühnerbrühe auffüllen.	80 Min.	100 Min.	100°
1302 Gänsebraten			
Die Gans halb gar braten, in Portionsstücke zerlegen, in Gläser füllen und mit Sauce übergießen.	90 Min.	105 Min.	100°
1303 Entenbraten mit Äpfeln			
Die vorgerichtete Ente mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Äpfel füllen und halb gar braten. In Portionsstücke zerlegen und mit der Fülle und der Sauce in Gläser füllen.	90 Min.	110 Min.	100°
1304 Fasan			
Den Fasan zurichten, mit Speck umwickeln und anbraten. In große Gläser füllen, nach Geschmack einige zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und die Sauce darübergießen.	100 Min.	110 Min.	100°

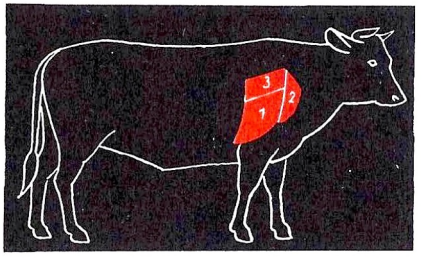
	Einkochzeit in Minuten enge Gläser	weite Gläser	Erhitzungsgrade in Cels.
Wild			
1305 Hasenbraten			
Den Hasen zurichten und einige Tage in eine Beize legen. In Fett halb gar braten, in Portionsstücke zerlegen, in Gläser füllen und die Sauce übergießen.	80 Min.	100 Min.	100°
1306 Rehbraten			
Das Rehfleisch ohne Knochen spicken und in reichlich Fett anbraten. In Portionsstücke zerschneiden. In Gläser füllen und mit Sauce übergießen.	90 Min.	110 Min.	100°
1307 Wildpain			
1 kg Fleisch von Reh, Hase oder Wildgeflügel mit 2 Zwiebeln in Fett anbraten und mit etwas Räucherspeck durch den Wolf treiben. Mit etwas Fleischbrühe vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, 1 Gläschen Malaga, einigen zerdrückten Wacholderbeeren abschmecken, 3 Eier zugeben und zu einem steifen Brei verarbeiten. In Gläser füllen. Beim Gebrauch die Gläser etwas anwärmen, damit der Inhalt glatt herausgeht. Aufgeschnitten, kalt reichen.	70 Min.	90 Min.	100°

DER EINKAUF DES FLEISCHES UND WAS DABEI ZU BEACHTEN IST

Wenn wir beim Fleischeinkauf nur einfach ein Stück zum Braten oder Sieden verlangen, dürfen wir uns nicht wundern, daß es dann nach der Zubereitung oftmals nicht unseren Vorstellungen entspricht. Wir haben wohl ein Stück erhalten, das sich zu dem angegebenen Zweck verwenden läßt, aber nicht das beste und geeignetste hierfür. Zudem spielen Qualität und Ablagerungsreife eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Frisches, gesundes Fleisch hat ein glänzendes Aussehen und fühlt sich fest an. Fingereindrücke bleiben eine Weile sichtbar. Schmieriges oder welkes Aussehen, unangenehmer, aufdringlicher Geruch sind Kennzeichen von Überlagerung. Die beste Qualität liefern gut gemästete Ochsen. Erstklassiges Ochsenfleisch hat eine kräftige, rote Farbe und kernigweiße Fettmarmorierung. Fleisch ohne Marmorierung ist mager und stammt nicht von Qualitätstieren. Sieht es dunkelrot oder bläulichrot aus mit gelbem Fett, so stammt es von älteren Tieren.

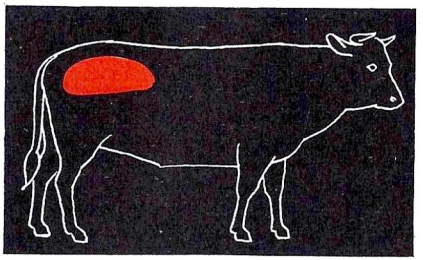
RINDFLEISCH



1. Schulter oder Bug
2. Schulterfilet
3. Schulterspitze

Verwendung Schulter oder Bug ist ein gutes Bratenstück mit zarter Faserung und einer dünnen Fettschicht bedeckt. Es benötigt eine Bratzeit von zwei bis zweieinhalb Stunden.

Durch die ziemlich große Schnittfläche findet es auch Verwendung zu Fleischvögeln und Rouladen.
Das Schulterfilet weist eine ähnliche Faserung auf und eignet sich zum Braten im Stück und auch zu Ragout.
Die Schulterspitze ist ein ideales mageres Siedfleischstück.

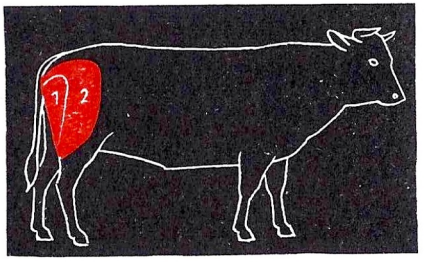


Das Rindsfilet

Von außen unsichtbar liegt im hinteren Teil des Tieres unterhalb des Rückgrates zwischen den Nieren das Filet. Es ist ein Fleischstück, welches sich in erster Linie zum englisch Braten, d. h. nur halb durchgebraten, eignet.
Besonders wichtig ist, daß das Fleisch bis zur Tafelreife 2–4 Wochen gelagert wird. Nicht genügend gelagertes Fleisch ist zäh und trocken. Die Zubereitung der Gerichte, die aus dem Filetstück hergestellt werden, ist fast in allen Küchen der Welt dieselbe. Rasches Braten in der Pfanne, im Backofen oder auf dem Grill. Die Bratzeit richtet sich nach dem Gewicht, pro Pfund höchstens 15 Minuten, pro Kilo 25 Minuten. Das Fleisch muß beim Tranchieren innen noch saftig und rosa sein.

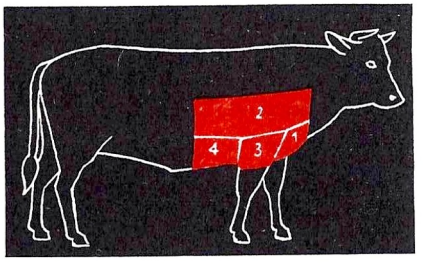
Verwendung

Châteaubriand oder doppeltes Filetbeefsteak, meist für zwei oder drei Personen zubereitet. Bratzeit pro Pfund höchstens 15 Minuten.
Beim Servieren wird es schräg zur Faser in nicht zu schmale Streifen aufgeschnitten.
Filet-Beefsteaks, zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben vom Filet gehören zu den beliebtesten Fleischgerichten. Bratzeit höchstens eine bis drei Minuten pro Seite. Tournedos, ebenfalls kleine rundgedrückte, ungeklopfte Scheiben vom Filet, 90 bis 100 Gramm schwer, werden wie Beefsteaks bereitet, nur beim Servieren auf einem Sockel von geröstetem Weißbrot gelegt.
Filet-Gulasch läßt sich ebenfalls in Minutenschnelle bereiten. Es wird meist etwas weniger gewürzt, dafür aber mit Wein abgeschmeckt.



1. Eckstück (Eckschwanzstück)
2. Mittelschwanzstück

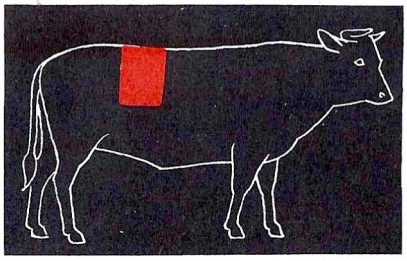
Beide Sorten werden als Braten verwendet, wozu eine Bratzeit von eineinviertel bis eindreiviertel Stunden gerechnet wird. Mittelschwanzstück als Gulasch, Ragout und Rouladen.



Siedfleisch

1. Brustspitz
2. Querrippe oder flache Rippe
3. Brustkern
4. Nachbrust

Ein saftiges Siedfleisch zu kochen ist nicht ganz so einfach, wie anzunehmen ist. Unsachgemäß behandelt, wird das Fleisch trocken und ausgelaugt. Vor allen Dingen muß es in kochendes Wasser eingelegt werden, damit sich die Poren des Fleisches schnell schließen, sonst werden die Fleischsäfte ausgelaugt. Es gibt wohl eine kräftige Suppe, aber das Fleisch schmeckt trocken und fade. Will man Knochen mitkochen, so werden diese bereits dem kalten Wasser zugesetzt, damit sie ihre ganze Kraft an die Suppe abgeben können. Salz und Wurzelwerk dagegen kommen erst in die kochende Brühe. Die Kochzeit richtet sich nach der Beschaffenheit des Fleischstückes. Beim Tranchieren und Anrichten des Fleisches ist zu berücksichtigen, daß gekochtes Fleisch in etwas dickere Scheiben geschnitten wird als Braten. Mit etwas Brühe übergossen und dem mitgekochten Suppengemüse umlegt, wird es angerichtet.
Auch aus Resten von gekochtem Suppenfleisch lassen sich noch gute Gerichte herstellen: Zwiebelfleisch, Haschee, Füllungen für Tomaten oder Gurkengerichte.

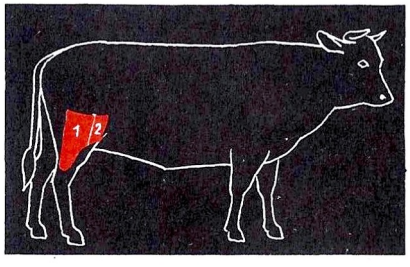


Hüfte (Blume)
Hüftdeckel
Hüftzapfen

Nach dem Filet und dem Nierenstück ist die Hüfte das beste Stück des ganzen Rindes. Dies ist nicht besonders verwunderlich, denn sie liegt direkt neben dem bevorzugten Nierenstück und steht diesem hinsichtlich Form, Qualität und Saftgehalt nur wenig nach. Richtig geschnitten und sorgfältig zubereitet, lassen sich aus diesem Stück ausgezeichnete Beefsteaks (man nennt sie hier Rumpsteaks) zubereiten.

Verwendung

Hüftbraten Roastbeefart, Garzeit pro Kilo 45—50 Minuten. Sauerbraten, Rouladen, Gulasch, Ragout, Pilaf und Schmorbraten, hier ist im Gegensatz zum Ofenbraten oder dem Grillieren darauf zu achten, daß das Fleisch in viel Soße nicht gar gebraten, sondern weich geschmort wird. Schmorzeit je nach Größe und Qualität des Fleisches eineinhalb bis zwei Stunden.



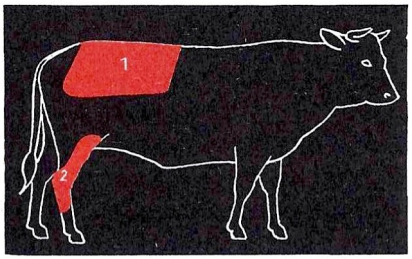
Der Schlegel und seine Stücke

1. Unterschwanzstück
2. Schale (Nuß)

Verwendung

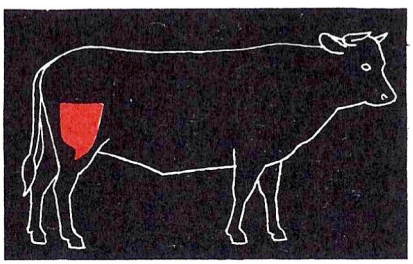
Vom Unterstück: Spickbraten. Es ist ein sehr schön geformtes, aber leicht trockenes Fleischstück, wird meistens schon vom Metzger gespickt geliefert.

Bratzeit zwei bis zweieinhalb Stunden. Die Nuß, ebenfalls ein gut geformtes Fleischstück, als Braten zwei bis zweieinhalb Stunden Garzeit, zu Rouladen und zu Geschnetzeltem.



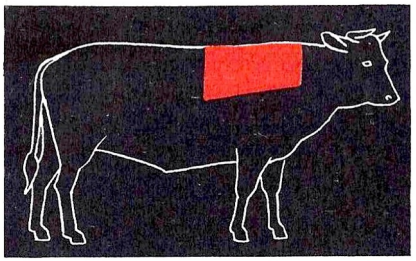
1. Nierenstück
2. Haxe

Verwendung Nierenstück, zu Roastbeef und Entrecôte, Garzeit pro Kilogramm ca. 35 Minuten. Rindshaxe oder Jarret zu Minestra und zur Bereitung von Brühe. Die Brühe dick eingekocht zu brauner Soße. Das gekochte Fleischstück, anschließend noch gebraten als Rindshaxe.



Lende oder Schenkel,
Rosenstück,
Runder Riemen,
Weißstück

Verwendung Der Schenkel zu Gulasch, Garzeit drei Stunden, und zu Suppenfleisch. Rosenstück zu Braten, Gulasch und Geschnetzeltem. Runder Riemen zu Sauerbraten. Weißstück zu Braten, Rouladen und Geschnetzeltem.



Hohe Rippe (Fehlrippe)

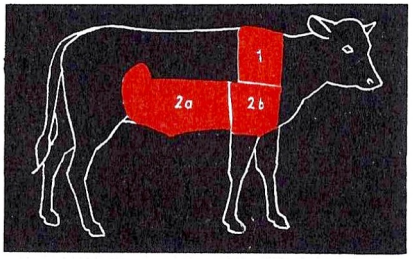
Sofern es sich um gut gelagertes Fleisch von gemästeten Tieren handelt, dürfte die Hohe Rippe das interessanteste Stück des ganzen Ochsen sein. Es besteht eigentlich aus zwei Teilen; wird nämlich die Hohe Rippe als einheitliches Stück gekauft, so zeigt sich, daß beim Kochen der untere Teil des Fleischstücks schon nach etwa einstündiger Kochzeit gar geworden ist, während der obere Teil, der Deckel, zwei und mehr Kochstunden beansprucht. Es ist deshalb wirtschaftlicher, die Hohe Rippe zu teilen, auch wenn es vom Metzger nur als Gesamtstück abgegeben wird. Man sollte in diesem Falle etwas großzügig sein, denn man kann dafür auch zwei verschiedene Gerichte herstellen. Beide Stücke eignen sich zwar gleich gut als Siedfleisch, doch wird durch Abheben des Deckels ein besonders zartes und gutgeformtes Fleischstück freigelegt, das bei richtiger Zubereitung beinahe an das fast doppelt so teure Filetstück heranreicht.

Verwendung

Hohe Rippe (abgedeckt) zu echtem Wiener Rostbraten, zweieinhalb Zentimeter dicke Scheiben, stark geklopft und in heißem Fett auf jeder Seite etwa drei Minuten gebraten. Als Bratstück im ganzen zu Eintöpfen und zu Sauerkraut. Deckel: zu Siedfleisch, Gulasch und Ragout.

VOM KALBFLEISCH
UND SEINER VERWENDUNG

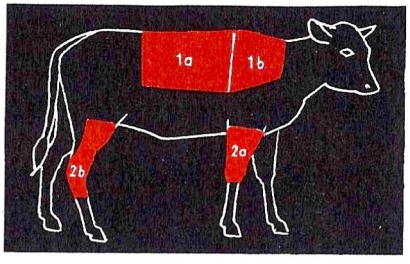
Erstklassige Qualität zeichnet sich durch zartrosa Farbe aus, hat feine Maserung, frei von Sehnen, und zarte Fleischfasern. Beim Anfassen muß es trotzdem eine gewisse Festigkeit haben.



1. Hals
2a. Dicke Brust
2b. Dünne Brust

Verwendung

Der Hals, ein besonders saftiges, leicht mit Fett durchzogenes, gut geformtes Fleischstück, dient hauptsächlich zur Bereitung von Braten, Ragouts und Gulasch. Bratzeit eine bis eineinhalb Stunden.
Bruststück: zu Braten, gefüllte Kalbsbrust, geschmorte Kalbsbrust und Ragout.
Dünne Brust: außer zum Füllen, zu Ragouts.
Meist wird die zum Füllen bestimmte Kalbsbrust schon vom Metzger entbeint und zur Aufnahme der Füllung vorbereitet. Bratzeit etwa eineinhalb Stunden.

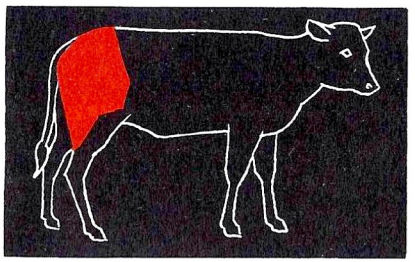


1a. Kotelettstück
1b. Kamm (Schulter oder Nacken)
2a. Vordere Haxen
2b. Hintere Haxen

Kalbfleisch mit seinen zarten Fleischfasern bedarf einer weitaus kürzeren Bratzeit als Ochsenfleisch. Eine Ausnahme machen lediglich Ochsenfilet und Nierenstück. Auch hier wird im Brattopf, in der offenen Pfanne, im Backofen, auf dem Rost oder Aufsatzgrill zubereitet. Stets wird dem Fleisch heiße Butter, Öl oder Butterfett zugesetzt, damit sich die Fleischporen sofort schließen und der Saft im Fleischstück zurückgehalten wird. Das meist sehr saftige und stark eiweißhaltige Kalbfleisch neigt besonders dazu, Saft auszuscheiden und brät dadurch nur schwach oder ungenügend an. Aus diesem Grund wird Kalbfleisch vor dem Braten nicht abgewaschen, sondern höchstens, wenn nötig, nur abgekratzt. Muß es trotzdem abgewaschen werden, soll es unbedingt trocken getupft werden.

Verwendung

Kotelettstück: als Koteletts nature oder paniert. Das Stück entbeint, als Bratenstück. Haxen: gebraten, gekocht oder paniert. Garzeit etwa eineinhalb Stunden.



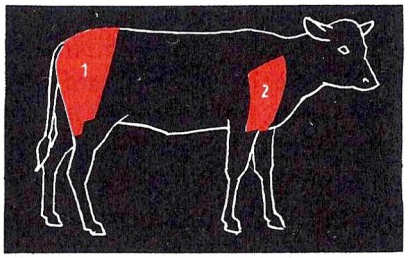
Die Keulen

Keule oder Schlegel

Sie sind das weitaus größte Teilstück des Tieres. Sie zerfallen in sechs verschiedene Stücke, von denen ein jedes einen oder gar mehrere Namen besitzt und die sich entsprechend ihrer Faserung und Form zu verschiedenen Gerichten eignen. Die Unterspälte, die eigentliche Hüfte, der Fisch, auch Rundriemen genannt, und das Rosenstück.

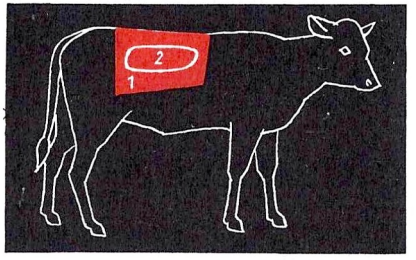
Verwendung

Die Unterspälte: zu Braten, Koteletts, Schnitzel, Kalbsvögeln und Geschnetzeltem. Die Hüfte: zu einem saftigen Bratenstück, zu zartem Gulasch und Geschnetzeltem. Fisch- oder Rundriemen: für kleine runde Schnitzel (Medaillons und Geschnetzeltem). Rosenstück: Braten und ein besonders zartes Ragout.



1. Keule und Nuß
2. Bug oder Schulter

Keule und Nuß zu Kalbsbraten, Geschnetzeltem und Ragout.
Bug oder Schulter zu: Braten, Ragouts.



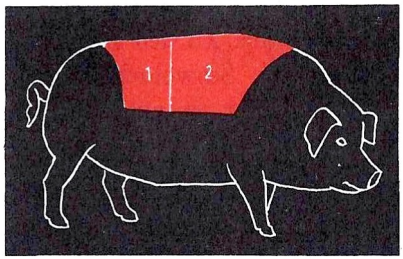
1. Nierenstück
2. Filetstück

Nierenstück und Filet sind auch beim Kalb die qualitätsmäßig besten aber auch preislich teuersten Stücke. Beide sind von äußerst zartem Gewebe und von nur ganz wenig aber feinstem Fett umgeben. Sie eignen sich zerteilt vorzugsweise zum raschen Braten, ergeben aber auch die zartesten und feinsten Bratstücke. Das Nierenstück läßt sich als Kalbsnierenbraten auf drei verschiedene Arten bereiten. 1. Als flaches Bratenstück, wobei das Fleisch, so wie es sich nach dem Auslösen aus dem größeren Teilstück des Kalbes ergibt, verwendet wird. 2. Als Rollbraten, wobei der Metzger das Rollen und Binden vornimmt. 3. Als gerollter Kalbsnierenbraten, wobei die besonders wohlschmeckende Kalbsniere als Füllung dient.

Verwendung Nierenstück: Nierenbraten, gerollter Kalbsbraten, Nieren gebraten, gegrillt oder am Spieß. Filet: Filetbraten und Kalbsmedaillons.

ALLGEMEINES ÜBER DAS SCHWEINEFLEISCH

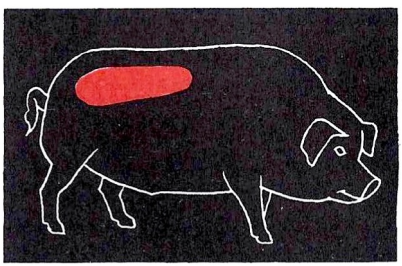
Von allen Schlachtviehsorten, wie Ochsen, Kalb, Schwein und Schaf liefert das Schwein das fettreichste und kalorienreichste Fleisch. Hinsichtlich des Eiweißgehaltes steht es etwa auf der gleichen Stufe wie mittelfettes Ochsen- bzw. Rindfleisch. Für Personen mit empfindlichem Magen und Gallenleiden ist es unbekömmlich. Erstklassiges Schweinefleisch hat eine ins Hellrosa gehende Färbung und zarte Faserung. Das leicht körnige Fett ist rein weiß. Im Gegensatz zu anderen Fleischsorten kann Schweinefleisch frisch geschlachtet verwendet werden. Da die Fleischstücke meist von einer Fettschicht umgeben sind, können sie auch ohne Zusatz von Fett gebraten werden.



1. Kotelettstück oder Carré
2. Nierenstück

Verwendung

Kotelettstück zu Rippenbraten, Koteletten, nature oder paniert, Nierenstück auch Carré oder Ziemer zu Braten, Schnitzel, Rouladen, oder wie das Nierenstück des Kalbes gebraten.
Die Bratzeit für Schweinebraten beträgt pro einhalb Kilogramm etwa dreiviertel bis eine Stunde.

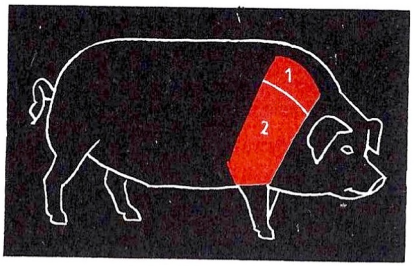


Schweinsfilet

Auch beim Schweinefleisch gilt das Filetstück als eines der besten Teile des ganzen Tieres. Trotzdem wirkt sich dies im Preis weniger stark aus. Die einkaufende Hausfrau darf aber nicht allzu früh frohlocken, denn das Schweinsfilet fällt beim Braten stark zusammen. Damit es nicht

allzu sehr an Volumen verliert, läßt man es nur relativ kurze Zeit schmoren, braten oder grillieren. Je nach Größe genügen 35 bis 40 Minuten.

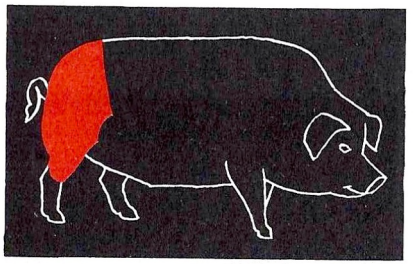
Verwendung Filetbraten, Filetsteaks, grilliert oder gebraten, Schnitzel, nature oder gefüllt.



1. Schweinehals (Kamm oder Nacken)
2. Vorderschinken oder Schulter

Schweinefleisch gilt zwar allgemein als fett, doch müssen bei seiner Teilung besonders saftige und trocknere Stücke unterschieden werden. Zu den saftigsten Stücken gehört der Schweinehals. Obwohl er vielfach nur in geräuchertem oder eingesalzenem Zustand verlangt wird, eignet er sich zur Herstellung von Braten und saftigen Schnitzeln, die auch paniert ausgezeichnet schmecken. Auch zur Zubereitung von Ragout und Gulasch, bei kurzen Brat- und Kochzeiten.

Verwendung Schweinehals: Braten, Schnitzel, Gulasch, Ragout. Schulter: Braten, Gulasch.



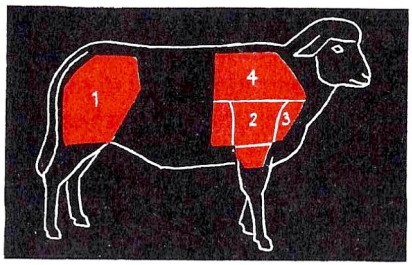
Der Schinken (Keule)

Die weitaus größten Teilstücke des Schweines sind die Keulen. Sie umfassen fast das ganze hintere Drittel des Tieres, wobei ein Großteil der Keulen in der Räucherkammer verschwindet, um später geräuchert, oft sogar rauchgeschwärzt, als Leckerbissen wieder zum Vorschein zu kommen.

Verwendung Keule zu Braten und Schnitzel, Rouladen und Ragout.

Schweinehals zu Sauerkraut, Schinken, roh, gekocht oder gebraten. Eine besondere Delikatesse: *Schinken in Brotteig.* Man nimmt hierfür am besten einen halbgar gekochten Schinken. Gut abgetropft, wird er auf Brotteig gelegt, der die doppelte Größe des Schinkens haben muß. Mit Thymian, Majoran, Estragon, Basilikum und Schnittlauch wird er bestreut und dann mit dem Teig gut umwickelt. Auf ein mehlbestäubtes Kuchenblech gelegt, wird er im Backofen, je nach seiner Größe in zwei bis zweieinhalb Stunden gebacken.

HAMMEL- UND SCHAFFLEISCH

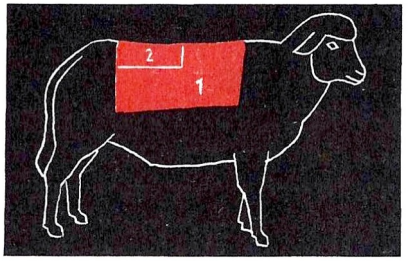


1. Keule oder Schlegel
2. Schulter (Blatt, Bug)
3. Brust
4. Hals

Schaffleisch steht im Preise annähernd auf derselben Stufe wie Rindfleisch. Auch hier gibt es gewisse Stücke, die preisgünstig und ausgiebig sind. Seine Vorzüge sind: Wohlgeschmack, vielseitige Verwendungsmöglichkeiten, großer Eiweiß- und Fettgehalt und rasche Zubereitungsweise. Zudem bleibt es im Volumen nach dem Braten weitgehend erhalten. Sein Eiweißgehalt ist dem Rind- und Ochsenfleisch am nächsten, sein Fettgehalt dem Schweinefleisch. Zu dicke Fettschichten können vor der Zubereitung abgelöst werden. Das Fleisch älterer und daher etwas zäherer Schafe wird mürbe durch Einlegen in eine Wein- oder Essigbeize, nach Belieben auch in Butter- oder Magermilch. Um ihm im Geschmack Abwechslung zu verschaffen, können verschiedene Gewürze verwendet

werden, wie: Knoblauch, Salbei, Minze, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Tomaten, Kümmel, Paprika, Curry-Pulver oder auch Wein. Die Zubereitungsdauer steht jener von Kalbfleisch am nächsten. Gerichte aus Schaf- und Hammelfleisch müssen möglichst heiß aufgetragen und serviert werden. Teller und Platten sind daher vorzuwärmen.

Verwendung Hals und Brust zum Sieden zu Irishstews und Ragout. Brust, Keule und Rücken zum Schmoren, Dämpfen und zu Koteletten. Keule und Rücken als Braten.



1. Kotelettstück
2. Nierenstück

Leckerbissen von Hammel und Lamm

Kotelettstück und Hammelnierenstück können auch als ganze Bratstücke im Ofen gebraten werden, meistens jedoch teilt sie der Metzger in Portionskoteletten und in Chops. Chops werden ebenfalls wie Koteletten rasch über großer Hitze in wenigen Minuten braun gebraten. Das Fleisch soll nach dem Braten innen noch rosa und saftig sein.

Verwendung Kotelettstück zu Koteletten, gegrillt oder gebraten, unzerteilt als Braten. Nierenstück als Rollbraten, Chops gebraten und gegrillt und zu ungarischem Schafspörkölt (Gulasch).

DIE INNEREIEN DER SCHLACHTTIERE

Zu den Innereien zählen nicht nur die inneren Organe der Schlachttiere, sondern auch Kopf mit Zunge und Hirn. Besonders die Innereien vom Kalb gelten als Delikatesse. Sie sind verhältnismäßig klein, aber im Preis sogar etwas höher als die gleichen Stücke vom Rind, Schwein oder Schaf. Wie das Fleisch, sollen sich auch diese durch eine schöne, leuchtende Farbe und zartes Gewebe auszeichnen und sich fest anfühlen.

Man unterscheidet: Kopf mit Zunge und Hirn, Nieren und Leber, Gekröse und Kutteln, Milken, auch Milch genannt, Herz, Milz und Lunge.

Verwendung

Der Kopf weichgekocht und in Portionsstücke zerlegt und entweder in pikanter Soße (en Tortue) oder in Teig getaucht und schwimmend herausgebacken, oder aus dem Sud mit Soße Vinaigrette. Die Zunge weichgekocht, in pikanter Soße. Das Hirn gut gehäutet, in Scheiben geschnitten, gebraten oder paniert gebacken, gebräunt in brauner Butter mit Kapern. Die Nieren gegrillt oder gebraten oder als Bestandteil eines Rollbratens. Die Leber zu Leberschnitten oder pikanten Spießchen. Gekröse und Kutteln ergeben beliebte bodenständige Gerichte, die zu eigentlichen Landesspezialitäten bestimmter Gegenden gehören. Das Herz, gegrillt oder gefüllt und gebraten, aber auch in Scheiben geschnitten wie Schnitzel zubereitet. Milken, Kalbsmilch, Brieschen oder Mitter werden zuerst kurz gekocht, enthäutet und entweder in Butter gebraten oder würfelig zerschnitten zu Pastetenfüllungen verwendet.

Die Lunge kann als Haschee zubereitet werden.

Die Innereien vom Rind

Der Kopf mit Zunge und Hirn. Die Zunge wird meistens geräuchert oder aus der Lake kommend, verkauft. Sie wird je nach Gewicht zwei bis vier Stunden gekocht und in Burgunder- oder Madeirasoße angerichtet. Das Hirn sauber enthäutet und gekocht, in heißer Butter gebraten oder paniert gebacken. Das Ochsenmaul, dazu gehören auch die Backen, gekocht und zu feinen Scheiben

geschnitten, pikant angemacht, als Ochsenmaulsalat, der zu keinem Hors d'oeuvre fehlen sollte. Die Leber: eine Weile in Milch eingelegt, ist danach von der viel teueren Kalbsleber kaum zu unterscheiden. Nieren, Lunge, Herz, Milz, Kutteln und Gekröse sind ihrer Preiswürdigkeit wegen besonders beliebt. Ihre Zubereitungsarten sind in allen Landesgegenden verschieden.

Die Innereien vom Schwein

Ohren, Zunge und Backen sind überall bekannt und beliebt. Sie finden meist raschen Absatz und werden fast ausschließlich gesalzen und gekocht feilgeboten. Roh werden sie Sauerkraut und Hülsenfrüchten beigesetzt. Hirn und Leber werden wie beim Kalb zubereitet. Nieren in pikanter, brauner, saurer Soße, nach Geschmack auch mit einem Schuß Wein.

Die Innereien vom Schaf

Der Kopf ist als Suppenstück beliebt, er soll vor dem Kochen in mehrere Teile zerlegt und später ausgebeint werden. Leber und Nieren werden grilliert oder am Spieß gebraten. Das Herz in Scheiben geschnitten, als Schnitzel gebraten oder mit Speckscheiben bedeckt grilliert. Die Lunge ergibt mit einer kräftigen Würze ein pikantes Haschee.

Das Zurichten

Obwohl das Geflügel heute meist bratfertig geliefert wird, ist es doch zweckmäßig zu wissen, wie man verfährt, wenn man es mal nicht bratfertig bekommt. Zuerst einmal wird das Geflügel sauber gerupft und die feinen Flaumfederchen durch Absengen weggebrannt. Abgewaschen, wird es mit einem sauberen Tuch leicht abgetrocknet. Die Legeöffnung wird zum Ausnehmen durch einen kleinen Längs- oder Querschnitt mit einem scharfen Messer um einige Zentimeter erweitert, wobei bei Gänsen und Enten ein Querschnitt vorzuziehen ist. Man greift mit der flachen Hand durch die entstandene Öffnung in den Leib und löst die Eingeweide vom Knochenbau. Die Haut am Halse wird etwas eingeschnitten, um dort Speise- und Luftröhren mit dem Kropf zu lösen. Bei fetten Tieren, besonders bei Gänsen, müssen da und dort kleine Fettpolster abgelöst und entfernt werden, bevor nun die Eingeweide im ganzen aus dem Balg herausgezogen werden können. Fettpolster zwischen den Därmen zieht man danach sorgfältig weg. Die Gallenblase zwischen Leber und Herz ist sorgfältig abzuschneiden. Es ist darauf zu achten, daß keine Galle ausfließt, da alles damit in Berührung kommende bitter wird. Der Magen wird mit einem etwa 1 cm tiefen Schnitt geöffnet und der innere Magenbeutel mit seinem Inhalt sauber aus den Magenwänden abgelöst. Magen, Herz und Leber können, soweit man sie nicht zu anderen Gerichten verwenden will, mitgebraten werden.

Tranchieren oder Zerteilen

Hahnen und Hennen

Das Geflügel mit einer Schlegel- und Brustseite nach oben vor sich hinlegen. Den Schlegel mit der linken Hand halten und die Haut zwischen Schlegel und Brust mit einem scharfen Schnitt durchtrennen. Den Schlegel vom Gerippe abbiegen. Wenn nötig, mit dem Messer nachhelfen und ablösen. Mit dem anderen Schlegel ebenso verfahren. Gleich hinter dem Schnitt, welcher die Schlegel freigelegt hat, mit dem Abtrennen der Flügel beginnen. Der Schnitt verläuft weiter schräg auf die Spitze der Brust zu, der nächste Schnitt längs durch den Körper und löst dabei den Rücken von der Brust. Ein letzter Schnitt teilt die Brust quer in zwei

Teile. Nach Belieben können beim Anrichten mittels eines Spießchens alle Teile wieder in ihre ursprüngliche Form zusammengesetzt werden.

Poularde Die Schlegel auf die gleiche Weise wie beim Hahn freilegen. Im Gelenk durch einen weiteren Schnitt in zwei gleiche Teile zerlegen. Nach Belieben die unteren Teile nochmals halbieren. Die Flügel etwas weniger hoch abschneiden. Hierauf folgt der Schnitt quer durch den Körper, welcher Brust von Rücken trennt. Die Brust durch einen senkrechten Längsschnitt, welcher vom Hals aus genau in der Mitte über den Brustknochen bis zum Bürzel geht, teilen. Die Brusthälften noch durch einige Querschnitte in passende Stücke zerlegen. Nach Belieben beim Anrichten in die ursprüngliche Form zusammensetzen und durch Spieße zusammenhalten.

Ente Die Schlegel lösen wie bei Hahnen und wie bei Poularde in zwei Stücke teilen. Die Flügel, damit die Bruststücke möglichst groß werden, knapp über dem ersten Gelenk abtrennen. Brust vom Rücken teilen oder einen Längsschnitt auf beiden Seiten des Brustknochens vom Hals bis zum Bürzel machen. An den beiden Seiten des Brustkorbes bis zum Flügelschnitt den Schnitt weiterführen. Das Fleisch der Brust mit der flachen Klinge ablösen. Die dickeren Stellen des Filets durch einen Längsschnitt in gleiche Stücke teilen und wiederum an ihrer dicksten Stelle durch einen Querschnitt in zwei Teile zerlegen.

Truthahn Vom Truthahn, solange er noch jung ist, die Schlegel wie bei der Poularde abtrennen. Die Flügel wie bei der Ente möglichst klein abschneiden und die Bruststücke ebenso auslösen. An der dicksten Stelle durch Querschnitte, welche nach dem Flügel hin spitz zulaufen, teilen. Ist der Truthahn gefüllt, muß die Fülle vor dem Tranchieren herausgenommen werden. Den Truthahn vor dem Anrichten wieder in seine ursprüngliche Form zusammensetzen und mit Spießchen zusammenhalten.

Gans Gans kann wie Poularde oder Ente tranchiert werden. Die Flügelstücke jedoch größer halten. Schlegel beim Gelenk nochmals teilen. Die Brust wie bei Poularde in Querschnitte oder, wie bei Ente, in Längsschnitte teilen. Ist die Gans gefüllt, wird die Fülle herausgenommen und beim Anrichten um die Gans gelegt.

Junge Tauben werden der Länge nach halbiert. Größere Tauben in drei Längsstücke teilen: in ein linkes und ein rechtes mit Schlegel, Flügel und etwas Brust, sowie in das Bruststück.

Beste Verwendungsmöglichkeiten

Hühner zu: Suppenhuhn mit Reis und Cremesauce; junge Hähne grilliert oder gebraten, nach Belieben mit Fülle. Enten gebraten: Garzeit einer jungen Ente eineinhalb bis zwei Stunden, einem Gewicht von eineinhalb bis zwei Kilogramm entsprechend. Gänse gebraten und gefüllt, Bratzeit zweieinhalb bis dreieinhalb Stunden. Tauben gebraten: meist gefüllt pro Person eine halbe bis eine ganze Taube, Bratzeit etwa 30 Minuten. Truthähne und Truthennen gebraten. Da das Fleisch des Truthahns oder der Truthenne etwas trocken schmeckt, ist es zweckmäßig, die Brust mit Speckscheiben zu belegen und festzubinden. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, nach Geschmack auch unter Zugabe von zwei bis drei Salbei- oder Minzenblättern, wird der Braten mit reichlich und schaumig geschlagener Butter dick bestrichen auf dem Grillrost, über der Tropfpfanne oder in einem großen Brattopf in den heißen Ofen geschoben. Soll ein Truthahn gefüllt werden, so wird die Fülle in die Kropfhaut geschoben und zugenäht. Die Bratzeit richtet sich nach der Größe und dem ungefähren Alter des Geflügels. Bei jungen Tieren rechnet man ebensoviel Stunden wie das Gewicht in Kilo.

WILDGEFLÜGEL

Das Zurichten

Eine alte Jägererfahrung lautet: Je farbenprächtiger das Gefieder, um so älter der Vogel. Diesen Ausspruch beherzige man beim Einkauf. Junges Wildgeflügel erkennt man an seinen weichen Füßen. Wird das Geflügel ungerupft geliefert, so hole man es sofort nach, möglichst solange es noch blutwarm ist. In diesem Zustand sind die Federn noch leicht auszuzupfen. Später können die schwer ausrupfbaren Kielfedern an den Flügeln leichter entfernt werden, wenn die Flügel rasch in heißes Wasser getaucht werden. Eintauchen des ganzen Geflügelstückes ist nicht ratsam, da die zarte Haut leicht reißt. Ausnehmen, Absengen und Dressieren geschieht in derselben Weise wie bei Geflügel.

Da fast alles Wildgeflügel etwas trockenes Fleisch hat, wird es vor dem Braten mit dünnen Fettspeckblättern umwickelt. Frische Weinblätter unter die Speckscheiben gelegt verleihen dem Fleisch einen angenehmen Geschmack.
Die Innereien umfassen Magen, Herz und Leber. Der Magen muß aufgeschnitten und gereinigt werden, dabei ist der Mageninhalt mitsamt dem ihn umhüllenden Beutel herauszuschälen. Die Gallenblase darf nicht zu nahe der Leber weggeschnitten werden. Die Lebern werden zumeist gehackt und geröstet auf in Butter gerösteten Weißbrotschnitten separat dazugereicht. Hat man mehrere Lebern, kann man davon ein feines Ragout bereiten, besonders schmackhaft zu Reis oder Rühreiern. Die Zubereitung von Wildgeflügel geschieht entweder im Ganzen oder zerteilt. Ältere Tiere verwende man zur Herstellung von Ragouts.

Fasan Fasan wie Ente tranchieren. Nur unterbleibt der die Bruststücke teilende Querschnitt. Ist er gefüllt, wird die Fülle um den Braten gelegt.

Rebhuhn Wie Tauben tranchieren und je nach Rezept anrichten, ebenso
Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn und Schnepfen

Kleinvögel Krammetsvögel, Wachteln und sonstige kleine Vögel werden in ganzer Form zu Tisch gebracht. Meistens zwei bis drei Stück pro Person.

Beste Zubereitungsmöglichkeiten

Perlhühner, Fasane, Wildenten, Schnepfen, Birk- oder Haselhühner mit Speck umwickelt und, nach Belieben mit Weinblättern, leicht mit Salz bestreuen, in heißer Butter kräftig anbraten, danach in offener Kasserolle in den Backofen schieben und unter Begießen mit dem Saft in einer halben bis einer Stunde fertigbraten. Den Bratsatz mit Weißwein oder Cognak und Bouillon aufkochen, die Soße mit Trüffelstreifchen, fein gehackter Geflügelleber oder etwas Gänseleber bereichern. Rebhühner, soweit sie jung sind, bedürfen einer Garzeit von nur 20 Minuten. Beliebte Beigaben zu Wildgeflügel sind Sauerkraut, gedämpfte Kohlrollen, gegrillte Tomatenhälften, mit Gemüse gefüllte, gebackene Kartoffelkörbchen; besonders eignen sich Blumenkohlröschen, weiße Böhnchen, Kastanienpüree, Erbsen und Rübchen mit gebratenen Perlzwiebelchen, Pilze, gebratene Äpfel und Teigwaren oder Kartoffelpüree.

Der Hase

Kauft man Wild nicht schon zugerichtet ein, so ist auf einiges zu achten: Hasen sollen – wenn möglich – nicht durch Schüsse zerfetzt sein. Durch Einreißen der Löffel prüft man ihr Alter; sie müssen, wenn sie noch jung sind, so leicht einreißen wie dünnes Papier. Zum Abziehen gehen wir folgendermaßen vor: Das Tier bei den Hinterläufen zusammenbinden und mit dem Kopf nach unten an einen Nagel aufhängen, dabei achtgeben, daß Blutspritzer später leicht abgewaschen werden können. Mit einem spitzen Messer die Haut rings um die Pfoten der Hinterläufe einschneiden und ein kleines Stück aufschlitzen. Das Fell wird hier gepackt und die Haut langsam, aber mit festem Zug vom Schwanz und den beiden Hinterkeulen heruntergestreift. Eventuell muß man mit dem Messer etwas nachhelfen. Das Fell ist hierauf langsam aber stetig vom Leib über die Ohren hinwegzuziehen. Die Vorderpfoten werden abgehackt. Zum Ausnehmen des Hasen werden zuerst die Knochen der beiden Hinterläufe, dort, wo der Hase aufgeschnitten werden muß, voneinander getrennt. Dann ist der Leib der Länge nach aufzuschlitzen. Die Eingeweide werden herausgenommen, das Blut, das sich im Brustkorb gesammelt hat, wird rasch in einem Becken aufgefangen und mit etwas Essig durchgerührt, damit es nicht gerinnt. Es wird später zum Hasenpfeffer oder zur Soße verwendet. Nun legt man das Tier auf den Küchentisch, öffnet noch Brustkorb und Hals und entfernt Herz, Lunge und Luftröhre. Kopf und Hals werden abgehackt und die beiden Vorderläufe mit den Schulterblättern vom Rumpf getrennt. Diese Teile werden mit Herz, Lunge und kleinen Abfallstücken des Rückens und Keulen als Hasenpfeffer verwendet. Bei großen Hasen werden auch die Keulen vom Rücken getrennt. Keulen und Rücken, gespickt, zum Braten. Sie müssen zuvor gehäutet werden. Bratzeit für Rücken und Schlegel je nach Größe und Alter des Tieres 20 bis 40 Minuten. Etwa 20 Minuten pro 500 Gramm Gewicht.

Verwendung

Hasenrücken und Keulen gebraten oder gegrillt. Hasenläufchen, gebraten zu Rotkohl. Schlegel, Läufe und Schulterblätter sowie Innereien zu Ragout und Pfeffer.

Tranchieren Die beiden Schlegel aus den Gelenken schneiden. Die sehnigen, ungespickten Teile abhacken. Wird der Beinknochen ausgelöst, einen Längsschnitt in die Schlegel machen. Durch zwei Querschnitte in gleichgroße Teile zerlegen und diese wieder zusammensetzen. Die beiden Büge, falls dies nicht vor dem Braten geschehen ist, ebenfalls abtrennen und die ungespickten Teile abhacken. Die dünnen Rippenknochen abtrennen. Den Rücken, je nach Größe des Hasen, in fünf bis sechs gleich große Stücke teilen. Um das Rückgrat zu durchschneiden, jedesmal durch einen Schlag mit dem breiten Teil des Hackbeiles auf den Messerrücken nachhelfen. Nach Belieben die Filets loslösen und in ihrer ursprünglichen Form wieder auf das Gerippe setzen.

Kaninchen

In ländlichen Gegenden hat man oft Gelegenheit, Kaninchen zu erhalten. Das Zurichten geschieht dann genau wie beim Hasen. Kaninchenfleisch, das viel fettreicher ist als das Fleisch des Hasen, ist weißer und im Geschmack eher dem von Geflügel oder Kalbfleisch ähnlich. Es kann deshalb wie Kalbfleisch zubereitet werden, aber auch ohne weiteres pikant wie Hasenbraten. Es braucht eine etwas längere Garzeit als Hasenfleisch.

Das Reh

Wildbretfleisch hat einen höheren Eiweißgehalt als die üblichen Schlachttiere. Dieser schwankt zwischen 19 Prozent beim Reh und 23 Prozent beim Hasen, gegenüber 18 und 20 Prozent von Rindfleisch. Dagegen liegt der Fettgehalt des Wildbretfleisches mit durchschnittlich 1,5 Prozent beträchtlich tiefer als bei den Schlachtfleischsorten. Dieser geringe Fettgehalt ist einer der Gründe, warum sich Wildbret gerade für Leute mit empfindlichem Magen als besonders bekömmlich erweist. Rehfleisch erhält man zumeist bereits küchenfertig, also in saubere Stücke zerschnitten und gespickt.

Zubereitung Rehrücken zum Braten, Zubereitungszeit etwa 35 bis 45 Minuten. Der fertige Rehrücken soll aufgeschnitten innen noch saftig und rosa wie Roastbeef sein. Rehschlegel, zum Braten; er bedarf einer etwas längeren Bratzeit. Schnitzel und Koteletts sind auf beiden Seiten nur rasch braun zu braten, was am besten in

rauchheißer Butter geschieht. Auch sie müssen innen noch rosa sein. Brust, Hals, Bauchstücke und die äußeren Enden vom Rücken werden in eine pikante Beize gelegt und danach als Rehpfeffer zubereitet.

Tranchieren Rehziemer

Zu beiden Seiten der Knochenfortsätze (Rippen) am Rückgrat je einen Einschnitt machen. Durch einen unteren Schnitt entlang den Rippenenden die Filets loslösen. Das Filet entweder in schräger Richtung in dicke Scheiben aufschneiden oder durch einige Längs- und Querschnitte in gleichgroße Stücke teilen. Wieder in seiner ursprünglichen Form zusammensetzen und hübsch garnieren.

Hirsche und Gemsen

Tranchieren

Auch der Hausfrau in der Stadt bietet sich zur Jagdzeit oft Gelegenheit, ein Stück Hirschfleisch zu erstehen. Seltener dagegen Gemsfleisch. Hirschfleisch ist dem Rehfleisch sehr ähnlich, doch ein wenig massiver in Muskulatur und Volumen, Gemsfleisch dagegen etwas trockener.

Verwendung

Kleinere Fleischstücke vom Wild oder übriggebliebener Wildbraten zu Wildsuppen. Schlegel, enthäutet und gespickt, gebraten. Zubereitungszeit eineinhalb bis zwei Stunden. Hirschschlegel oder Filetstücke in fingerdicke Scheiben geschnitten zu Schnitzel oder Medaillons. Bratzeit eine bis eineinhalb Minuten für jede Seite. Rippenstücke von Hirsch und Gemse zu Koteletts, sie sind auf jeder Seite nur rasch zu bräunen. Kleinere, weniger wertvolle Fleischstücke zu Wildragout. Zum Unterschied vom Wildpfeffer wird es aus dem frischen Fleisch hergestellt, ohne vorheriges Einlegen in Beize.

FISCHE AUS FLUSS, SEE UND MEER

In der guten alten Zeit galt der Grundsatz, Fische nur in den Monaten mit einem R zu essen. Die sommerlich heißen Monate Mai bis August, in welchen Fische rasch verderben, waren somit ausgeschlossen, denn damals kannte man weder Kühlschränke, Kühltransportwagen, noch waren die modernen Errungenschaften der Technik im Ernährungswesen erfunden. Heute dagegen bekommt man auch im Hochsommer Fische aus den fernsten Meeren angelfrisch in tiefgekühltem Zustand geliefert. Den besten Beweis, daß Fische ein durchaus vollwertiges Nahrungsmittel sind, liefern wohl einwandfrei die unzivilisierten Inselvölker, die jahrein jahraus vom Fischfang leben und dabei beneidenswert gesund bleiben. Der wertvollste Bestandteil des Fischfleisches ist das Eiweiß, das bekanntlich den Hauptbaustoff des menschlichen Körpers bildet. Der Eiweißgehalt frischen Fischfleisches schwankt zwischen 12 und 20 Prozent und steht somit, je nach Fischart, jenem der übrigen Fleischsorten nur wenig oder gar nicht nach. Den zweiten Grundstoff des Fischfleisches bildet das Fett, dessen prozentmäßiger Anteil allerdings starke Schwankungen zeigt. Am fettreichsten ist der Aal mit 28 Prozent, der Hering mit etwa 15 Prozent, dagegen die Forelle mit nur zwei Prozent, der Hecht mit einhalb Prozent.

Außer Eiweiß und Fett enthält das Fischfleisch noch Kalk, Phosphor, Jod und Eisen, diese vier wichtigen Mineralstoffe sind ebenfalls in schwankenden aber immerhin beachtlichen Mengen vorhanden.

Seiner lockeren Struktur wegen ist Fischfleisch sehr leicht verdaulich und passiert den Magen schneller als das kompakte fettreichere Fleisch. Das Sättigungsgefühl bei Fischgerichten hält natürlich nicht so lange an wie bei anderem Fleisch. Die Hausfrau hat es aber in der Hand, durch Panieren und nachfolgendes Braten oder Backen den Fettgehalt wesentlich zu erhöhen und durch Beigaben nahrhaft zubereiteter Gemüse den Magen zufriedenzustellen.

Grundrezepte

Man unterscheidet: kochen im Fischsud, dämpfen, braten, schmoren, backen, gratinieren, grillieren, rösten, en Papillotes in einer Papierhülle, oder als Matrosengericht, ein dünnflüssiges Ragout oder Fischsuppe.

Schuppen und Ausnehmen

Wenn diese Arbeit nicht bereits vom Fischlieferanten besorgt ist, so ist sie, richtig angefaßt, keine sehr mühevolle Arbeit. Geschuppt wird am besten im Abwaschtrog unter Wasser oder auf einer dicken, angefeuchteten Zeitung auf dem Küchentisch. Man verwende entweder ein scharfes, kurzes Messer, den Sparschäler oder einen sogenannten Fischschupper mit handlichem Griff. Mit einem Lappen wird das Schwanzende des Fisches festgehalten, die andere Hand schuppt, beim Schwanzende angefangen, gegen den Kopf zu.
Zum Ausnehmen halte man den bereits geschuppten Fisch fest in der einen Hand und schneide entweder am Kopf, besser aber am Schwanzende beginnend, den Leib der ganzen Länge nach auf der Bauchseite auf. Der Schnitt muß glatt und sauber geführt werden, wozu man sich auch einer Küchenschere bedienen darf. Nun können die Eingeweide leicht gelöst und in einem Stück herausgehoben werden.

Kochen im Fischsud

Unter Kochen im Sud versteht man das Sieden in einem gut gewürzten und mit allerlei Gemüsen und Wurzelwerk vorgekochten Sud. In ihm können viele Fische rasch nacheinander zur Verwendung kommen. Er kann sogar mehrmals gebraucht werden. Weiter das Blaukochen von ganz frisch getöteten Fischen, wie Forellen, Aeschen, Karpfen usw., wobei der Sud aus frisch aufgekochtem Salzwasser und einigen Zitronenscheiben besteht.

Aesche (franz. Ombre, ital. Temolo)

Sie ist ein sehr geschätzter Süßwasserfisch von schlankem, gestrecktem Körperbau. Seine Schuppenhaut ist stark silbrig glitzernd mit goldgrüner Tönung. Die großen Schuppen sitzen ziemlich fest, weshalb das Entschuppen einige Mühe macht. Markant ist die hohe Rückenflosse. Aeschen erreichen eine Länge bis zu 50 Zentimetern. Ihr Fleisch ist im Geschmack dem der Forelle ähnlich, aber etwas fester in der Struktur. Beste Verwendungszeit: Mitte Oktober bis Mitte Januar.

Verwendung

Im Sud, wie Forelle, blau gekocht, die Kochzeit ist dabei etwas länger.
A la Meunière (Müllerinart), à la Bourgoignonne: in Rotwein gekocht mit Champignons und brauner Soße serviert. A la Provencale mit Tomaten und Knoblauch in Öl gebraten.

Aal (franz. Anguille, ital. Inguil)

Er ist ein Fisch von schlangenartiger Form, seitlich etwas zusammengedrückt, wobei die Flossen vom Rücken bis zum Schwanzende einen einheitlichen Saum bilden. Bauchflossen fehlen ganz. Je nach dem Standort des Aales ist seine Hautfarbe schieferblau oder gelblich- bis grünlichbraun. Er hat keine Schuppen, sondern eine zähe, glatte Haut. Ganz junge und kleine Aale mit nicht allzu zäher Haut werden nichtabgezogen verwendet, alle anderen Aale sind mit grobem Salz einzureiben, danach wird ihnen die Haut, ähnlich wie bei einem Hasen, abgezogen. Zuerst unter den Brustflossen rings um den Hals einen kleinen Einschnitt machen, die Haut etwa zwei Zentimeter tief ablösen und umschlagen. Mit je einem Lappen werden die Kragenhaut und der Kopf des Fisches angefaßt und mit kurzem, aber kräftigem Zug die Haut bis zum Schwanzende abgezogen. Danach wird er ausgenommen, gewaschen und in beliebig große Stücke geschnitten. Beste Verwendungszeit: Juni bis Oktober.

Verwendung Gedämpfter Aal in Weißwein oder Dillsoße, gebackener Aal nach Tessiner Art, gebackener Aal Hamburger Art, Aal in Salbei, junge Aale blau gekocht.

Barbe

Ihr nicht zu verkennendes Merkmal sind vier von der Oberlippe herabhängende Bartfäden. Sie ist ein ausgesprochener Flußfisch und vermeidet stehende Gewässer. Barben können bis zu 70 Zentimeter lang werden und fünf bis zehn Kilogramm wiegen. Der Rogen (Eier) der Barbe ist giftig und beim Ausnehmen des Fisches sorgfältig zu entfernen. Er ist ein ziemlich grätenreicher Fisch.
Beste Verwertungszeit: November bis Februar.

Verwendung Kochen, dämpfen, schmoren, gratinieren, braten oder als Matrosengericht.

Barsch (Eglin oder Rechlin)

Barsche sind gehr gefräßige Raubfische. Ihr besonderes Merkmal: zwei durch einen Einschnitt (ohne Zwischenraum) voneinander getrennte Rückenflossen. Ihre Färbung ist grünlichgelb bis grauweiß mit fünf bis neun markant schwärzlichen Querstreifen. Die kleinen Flossen sind leuchtend orangerot gefärbt. Barsche

können bis einhalb Meter lang werden und ein Gewicht bis zu drei Kilogramm erreichen. Doch gelten die kleineren Exemplare als wohlschmeckender. Das Fleisch ist weiß und, wenn richtig von der Hauptgräte getrennt, fast grätenfrei.
Beste Verwendungszeit: August bis Januar.

Verwendung

Kochen und mit Sauce hollandaise reichen oder mit Kräutersoße übergießen. Braten: dazu in Mehl und Eigelb panieren, in geriebenem Parmesan wälzen und braten. Backen: in Mehl wenden und backen oder zuvor in drei bis vier Zentimeter breite Stücke schneiden, oder nur die Filets verwenden. Überbacken: die Fischfilets füllen, aufrollen und gratinieren.

Forellen (franz. Truite, ital. Trota)

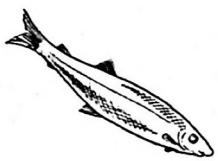
Forellen sind eine weit verzweigte Familie, deren wichtigste Vertreter die Bachforellen, die Regenbogenforellen und die Seeforellen (Lachsforellen) sind. Die Bachforelle hat einen gedrungenen, torpedoförmigen Körper mit kleiner Fettflosse zwischen Rücken und Schwanzflosse. Die Färbung paßt sich in der Regel stark der Bodenfarbe des Standortes an und schwankt auf dem Rücken zwischen grün und bläulich. Die helleren gelbgrünen Seiten sind mit schwarzweiß oder blauweiß umrandeten, roten Punkten versehen.

Die Regenbogenforelle, ursprünglich in Amerika beheimatet, wird ihres schnellen Wachstums wegen bei uns in den Fischzuchtanstalten aufgezogen. Im Gegensatz zur Bachforelle ist sie von schlankem, gestrecktem Körperbau. Die Rückenfarbe ist dunkel- oder blaugrün, die roten Flecken fehlen gänzlich, dafür ist der ganze Körper mit schwarzen Punkten übersät, welche sogar auf Rücken- und Schwanzflossen übergehen. Über die ganze Seite zieht sich ein verwaschenes, in den Regenbogenfarben schillerndes Band hin.

Die See- oder Lachsforelle ist der Riese in der Forellenfamilie. Exemplare von 20 Kilogramm sind durchaus keine Seltenheit. Ein Hauptmerkmal bildet die eigenartige Marmorierung des Rückens, welche sich aus zahlreichen runden, eckigen und x-förmigen schwarzen Punkten ohne scharfe Konturen zusammensetzt. Zweites Merkmal ist das markant lachsfarbige Fleisch.

Verwendung Forellen blau gekocht. Vor dem Kochen werden sie, damit sie gekrümmt sind, am Schwanzende und Maul zusammengenäht, vor dem Servieren wird der Faden entfernt. Forellen in Mehl gewendet und gebacken. Forelle à la Meunière mit Zitrone in Butter gebraten. Forelle in Rotwein gekocht. Im Sud gekocht, erkaltet, und in Aspik gelegt. Seeforelle mit gehackten Kräutern gefüllt und gedämpft. Garzeit: Portionsforellen von 100 bis 150 Gramm vier bis sechs Minuten, 200 bis 300 Gramm sechs bis zehn Minuten, Seeforellen von etwa 500 Gramm Gewicht 20 bis 30 Minuten.

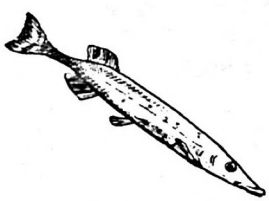
Felchen



Es ist dies der Sammelname für eine ganze Reihe kleiner bis mittelgroßer Lachsfische, die sich vornehmlich in einigen unserer Seen aufhalten. Am bekanntesten sind die Blaufelchen des Bodensees, denen der Gangfisch des Untersees sehr nahe steht. Neben den Weißfelchen gehören die Bondelles des Neuenburger und Bieler Sees wie auch die Ferras des Genfer Sees zu dieser Fischgattung. Die Felchen gelten als vorzügliche Süßwasserfische, die sich durch zarten Wohlgeschmack auszeichnen. Tiere von 60 bis 70 Zentimeter Länge und einem Gewicht bis zu fünf Kilogramm sind keine Seltenheit.
Beste Verwendungszeit: Mitte Mai bis Mitte September.

Verwendung Braten, backen, rösten, grillieren und backen in Pergamenthülle.

Hecht



Hechte sind an ihren spitzen, entenschnabelartig abgeflachten Köpfen mit dem breiten bis unter Augenhöhe gespaltenen Maul leicht erkennbar. Die Färbung von Rücken und Bauch ist stark vom Standort und Alter abhängig. Helle bis olivgrüne Färbung läßt auf ein- bis zweijährige Hechte schließen, ältere Exemplare weisen ein kräftiges, goldgrünes Fleckenmuster von schöner Zeichnung auf. Die verhältnismäßig kleine Rückenflosse sitzt ungewöhnlich weit hinten. Die Schuppen liegen fest geschlossen wie ein Panzer an. Das Fleisch des Hechtes ist fest in seiner

Struktur und darf daher etwas länger gekocht werden. Es ist eher trocken, was bei der Zubereitung berücksichtigt werden sollte und weshalb man Hechte oft gespickt verwendet. Trotz seines ausgezeichneten Geschmackes ist der Hecht wegen seiner langen und dünnen Gräten nicht überall gleich beliebt.
Beste Verwendungszeit: September bis Anfang Februar.

Verwendung

Gekocht mit Kapernsoße, nach badischer Art mit Rahm, geriebenem Käse und Weißwein im Backofen gebraten. Gedünstet in Rotwein, gebraten und gespickt wie Kalbsbraten, gedämpft als Gulasch, gebacken in Streifen, Scheiben, oder die Filets, schwimmend in Öl herausgebacken.

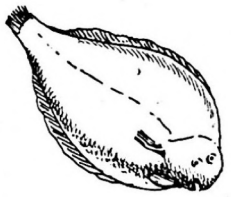
Hering

Der weitaus bekannteste unter den kleineren Meerfischen ist der Hering. Er wird in ungeheuren Mengen gefangen, wovon allerdings nur ein Bruchteil als grüne Heringe auf den Markt kommen. Der überwiegende Teil wird eingesalzen und geräuchert und erscheint dann erst später als Salzhering, Matjeshering, Bückling oder in Form von Konserven.

Verwendung

Gekocht, paniert und gebraten, schwimmend herausgebacken, grillieren.

Heilbutt (Flétan oder auch Riesenscholle genannt)

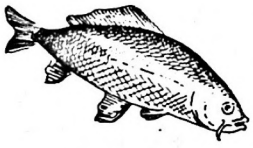


Seine Hautfarbe gleicht jener des Steinbutts. Er kann eine Größe von drei Meter erreichen und ein Gewicht von 350 Kilogramm. Aus diesem Grunde gelangt er meist im Anschnitt oder nur in den kleinsten Exemplaren auf den Markt. Sein flacher, breitgedrückter Körper, der sich in horizontaler Lage fortbewegt, ist an seiner oberen Seite stark bräunlich, oft grünblau, während die untere Seite weiß, höchstens hellgrau gefleckt erscheint. In seiner Jugend ist der Plattfisch wie die übrigen Fische symmetrisch gebaut. Bei fortschreitendem Wachstum erst tritt eine zunehmende Verdrehung der Kopfpartie ein, so daß dann bei ausgewachsenen Tieren beide Augen auf derselben Körperseite liegen und das Maul schief steht. Die ringsum angeordneten Rücken- und Bauchflossen rahmen sozusagen den ganzen Körper ein. Sein Fleisch

ist etwas magerer als das des Steinbutts, schneeweiß und von gutem unaufdringlichem Geschmack.

Verwendung Gekocht, kleine Exemplare ganz, größere in Scheiben geschnitten. Weitere Zubereitungsarten sind wie Steinbutt, Seehecht oder Merlan.

Karpfen (franz. Carze, ital. Carzan)



Von den verschiedenen Karpfenarten sind Leder- und Spiegelkarpfen die bekanntesten. Beide sind von recht plumpem Körperbau, der Rücken ist mit langer Flosse versehen, Oberlippe und Mundwinkel weisen je zwei Barteln auf. Während der Lederkarpfen schuppenlos ist, hat der Spiegelkarpfen einige Reihen deutlich erkennbarer großer Schuppen auf der sonst blanken Haut. Die Färbung schwankt von goldgelb bis blaugrün, wobei Rücken und Flossen gewöhnlich grau sind. Das feste und fette Fleisch (der Karpfen ist von guter Struktur) und der gedrungene Körperbau gestatten es, den Fisch bei der Zubereitung in viele schmale, ausgiebige Portionsstücke zu teilen oder zum Füllen zu verwenden.
Beste Verwendungszeit: November bis Mitte März.

Verwendung Gefüllt und nach Belieben mit einem Teiggitter gebacken. Nach Elsässerart gefüllt, gekocht und mit Sauerkraut angerichtet. In Weinsoße gedünstet. Nach ungarischer Art, als Gulasch mit Zwiebeln, Paprika und Rahm. Nach polnischer Art in Bier mit gehackten Gemüsen, Mandeln und Lebkuchenbrösel gedämpft und mit Krebsschwänzen dekoriert. Blau gekocht, mit geschmolzener Butter und Sahne-Meerrettich. Gegrillt oder im Ofen gebacken.

Kabeljau (franz. Cabilaud)

Der Kabeljau ist einer der bekanntesten Fische und gehört zur Familie der Schellfische. Er erreicht Größen bis zu einem Meter und 50 Kilogramm Gewicht. Der hauptsächlich auf den Markt gelangende Nordseekabeljau weist durchschnittlich ein Gewicht zwischen zwei und fünf Kilogramm auf. Der gedrungene schuppige Körper ist am Rücken olivgrün

bis braungrau mit gelblichen Flecken, der Bauch weiß. Besonderes Kennzeichen dieses Fisches ist der lange Bartfaden am Unterkiefer.

Verwendung

Gekochter Kabeljau mit zerlassener Butter oder Senfsoße. Fischsalat aus Fischresten von gekochtem Kabeljau, oder Kabeljau nach flämischer Art mit Weißwein im Ofen kochen und die Brühe mit Brotkrumen dicken, oder im Ofen backen und mit Rahmsoße oder Mayonnaise reichen. Auf dem Grill gebraten, mit Kräuterbutter serviert. Außerdem noch sämtliche Zubereitungsarten von Schellfisch.

Lachs oder Salm (franz. Saumon, ital. Salmone)

Dieser Fisch führt ein ausgesprochenes Doppelleben. Einmal als Süßwasserfisch unter dem Namen Lachs und als Meerfisch unter dem Namen Salm. Der wertvollste Vertreter dieser Familie ist der Rheinlachs. Leider ist er sehr stark im Rückgang begriffen..
Beste Verwendungszeit: Herbst und Winter.

Verwendung

Salm gekocht mit holländischer Soße oder Sauce Mousseline. Gedämpft, gebacken und grilliert. Gekocht und erkaltet mit Mayonnaise. Geräucherter Salm, franz. Saumon fumé, mit Sahne-Meerrettich.

Merlan

Dieser Fisch ist trotz seiner Häufigkeit in der Nordsee ein Meerfisch ohne speziellen deutschen Namen. Im Aussehen und der Art seines Fleisches nach steht er dem Schellfisch am nächsten, ohne jedoch dessen Größe zu erreichen. Die durchschnittliche Größe des Merlans beträgt nur 15 bis 20 Zentimeter bei einem Gewicht von 100 bis 200 Gramm. Seiner zweckmäßigen Portionsgröße wegen wird er viel verwendet.
Zubereitungsdauer vier bis fünf Minuten.

Verwendung

Paniert gebraten und mit flüssiger Kräuterbutter übergossen. Überbacken in feuerfester Platte mit gehackter Zwiebel, Champignons und weißer Soße. In Backteig herausgebacken mit Tomatensoße.

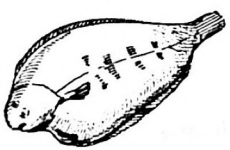
Rochen (franz. la Raie)

Er ist eigentlich nur den Feinschmeckern bekannt, die sein feines weißes Fleisch besonders schätzen. Er bildet wegen seiner eigenartigen, dreieckigen Gestalt mit spitzen Stacheln bewaffnet eine markante Erscheinung unter den Meerfischen. Die meist metergroßen Fische sind selten erhältlich.

Beim Zurichten des Rochens muß man größte Vorsicht walten lassen. Die spitzen Stacheln, mit welchen dieser Fisch besonders an Rücken und Schwanz bewehrt ist, können gefährlich verletzen. Es ist daher zweckmäßig, den Fisch gleich zu enthäuten, da hierdurch gleichzeitig auch die Stacheln entfernt werden. Zuvor ist der Fisch sauber zu bürsten, auszunehmen und von Kopf und Schwanz zu befreien. Das ist nicht ganz einfach, und es bedarf dazu eines scharfen Messers und eines Küchenbeils. Die äußerst grätenreichen Flossen der Rückenteile müssen ebenfalls abgeschnitten werden.

Verwendung Rochen gekocht, gedämpft, gedünstet, überbacken oder im Backteig herausgebacken.

Seezunge (franz. Sole)



Als die vornehmsten und wohlschmeckendsten Vertreter der Plattfischfamilie gelten die Seezungen. Ihre Gestalt ist gestreckter als die des Steinbutts, und viel dünner. Sie kann bei einer Länge von etwa 60 Zentimetern ein Gewicht bis zu vier Kilogramm erreichen. Die marktgängigsten Größen aber sind etwa 25 bis 30 Zentimeter, mit einem Gewicht bis zu 800 Gramm. Die mit winzigen Schuppen besetzte Haut ist dunkelgraublau bis schwarz. Die Fische werden trotz ihres dünnen Schuppenbelages nicht geschuppt, sondern enthäutet. Hierzu nimmt man sie in die linke Hand und hält damit die Schwanzspitze fest, die Haut wird zuerst auf der dunklen Seite oberhalb des Schwanzendes etwas abgelöst. Das Hautende mit der rechten Hand in glattem, raschem Zug gegen den Kopf hin abziehen. Nachdem auch die untere weiße Haut gelöst und abgezogen ist, unterhalb der Kiemen einen Einschnitt machen und die Eingeweide herauslösen und den Fisch waschen. Das Fleisch beidseitig der Hauptgräte ent-

lang einschneiden und das Messer nach und nach gegen die Flossen durchstoßen, so daß die beiden Filets auf jeder Seite ohne Fleischverlust vom ganzen Grätenbau weggeschnitten sind. Soles-Limandes, eine Seezungenabart, werden nicht enthäutet, sondern die Filets mit den Häuten gelöst. Wohl um keine andere Fischsorte haben sich Kochkünstler und Feinschmecker so bemüht wie um die Zubereitung der Sole. Ein Fachkochbuch allein nennt 190 verschiedene Rezepte.

Verwendung Gebratene Seezungen, Friture von Solefilets, Seezungenfilets in Weißwein.

Seehecht (franz. Colin)

Er gehört ebenfalls zu den schellfischartigen Meerfischen. Sein Hauptmerkmal ist eine vom Kopf bis Schwanz reichende dunkle Seitenlinie. Auf dem Rücken ist er schwarzweiß gefleckt, der Bauchseite zu geht er in grau über. Das zarte, schneeweiße Fleisch ist von ausgezeichnetem Geschmack.

Verwendung Gekochter Colin: in kochenden Fischsud eingelegt bei sehr mäßiger Hitze je nach Größe zehn bis zwanzig Minuten ziehen lassen. Nach nordischer Art: in Milchwasser kochen. Nach flämischer Art: in Weißwein und gehackten Kräutern dünsten. Im Backofen gebacken. In Scheiben geschnitten: paniert und gebacken, grilliert auf dem Rost oder in der Grillpfanne.

Schleie (franz. la Tanche, ital. Tenca)

Ihren Namen verdankt sie der etwas schleimigen Oberhaut, unter welcher ihre kleinen Schuppen kaum sichtbar sind. Ihr besonderes Merkmal: zwei kurze Barteln am Maul. Der Körper ist gedrungen, die Flossen abgerundet, wobei die Schwanzflosse nur schwach ausgeschnitten ist. Die Rückenfärbung schwankt zwischen dunkelgrün mit Messingglanz und olivgrün, die Seiten sind etwas heller getönt.
Beste Verwendungszeit: Mai bis September.

Verwendung Blau gekocht wie Forellen. Nach Müllerinart. Mit weißer Soße. Als Matrosengericht. In Dillsoße. In Crèmesoße. Mit Kräutern gefüllt auf ein gefettetes Per-

gamentpapier legen, mit gehackten, gedämpften Charlottenzwiebeln, Karotten, Tomaten und Champignons belegen und gut eingewickelt je nach Größe des Fisches 20 bis 30 Minuten im Ofen backen. Erst bei Tisch aus den Umhüllungen nehmen.

Seeteufel (franz. Baudroie)

Froschfisch oder Angler

Der Kopf, groß und plattgedrückt, mit breiter Maulspalte gibt dem Fisch ein geradezu erschreckend häßliches Aussehen. Er wird dieserhalb stets ohne Kopf auf den Markt gebracht. Typisch sind auch die sechs biegsamen Stacheln auf dem Rücken des Tieres, wovon die drei vorderen unregelmäßig gegen den Kopf zu verteilt sind, die hinteren aber in einer Linie stehen. Sein schneeweißes, grobblättriges Fleisch hat hummerähnlichen Geschmack und gilt deshalb als Delikatesse.

Verwendung Gekocht, mit holländischer Soße oder brauner Butter, à la Parisienne; gekocht und mit weißer Soße übergossen, in welcher Champignons kurz mitgekocht wurden. Gebacken, rohe fingerdicke Fischscheiben mit Salz bestreuen, mit Zitronensaft und Öl bestreichen und in heißer Butter beidseitig goldgelb backen. Als falscher Hummersalat: den gekochten Fisch zerteilen und mit pikanter Salatsoße und Mayonnaise anmachen. Mit harten Eiern und Mayonnaise auf Salatblättern anrichten.

Steinbutt (Turbot) (Scholle oder Butte, franz. Turbot)

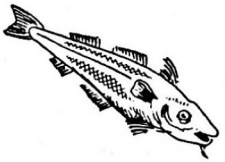
Der flache, breitgedrückte Körper des Steinbutts bewegt sich in horizontaler Lage fort. An seiner oberen Seite ist er bräunlich, oft grünblau, die untere Seite weiß bis hellgrau gefleckt. Die ringsum wie Fransen angeordneten Rücken- und Bauchflossen rahmen den ganzen, fast kreisrunden Körper des Fisches ein. Er ist einer der bedeutendsten und größten Vertreter der Plattfischfamilie und kann bis zu zwei Meter groß werden. Die bei uns auf den Markt gelangenden Nordseesteinbutten wiegen meistens nur zwei bis vier Kilo-

gramm bei einer Größe von dreißig bis vierzig Zentimeter. Wegen seines ausgezeichneten Fleisches gehört er zu den am meisten geschätzten Meerfischen.
Beste Verwendungszeit: April bis September.

Verwendung

Gekocht in reichlich gesalzenem Fischsud, je nach Größe des Fisches zehn bis zwanzig Minuten, dabei mehr ziehen als kochen lassen. Gratinierter Steinbutt. Grilliert: die Fischscheiben mit Butter oder Öl pinseln und auf dem Rost goldbraun werden lassen.

Schellfisch (franz. Aigrefin)



Dieser Fisch kann eine Größe bis zu einem Meter und ein Gewicht von mehreren Kilogramm erreichen. Das markanteste Merkmal ist eine vom Kopf bis zum Schwanz reichende schwarze Seitenlinie. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend, zart und reinweiß. Nach dem Kochen löst es sich in dünnen Blättchen ab. Der Schellfisch ist ein sehr preisgünstiger Fisch und wird deshalb gern gekauft. Meerfische, welcher Art sie auch sein mögen, müssen frisch sein. Merkmale hierfür sind festes Fleisch, straffe Haut, festsitzende Schuppen, klare Augen, rote Kiemen und angenehmer Geruch. Ein einfaches Zeichen, frische Fische zu unterscheiden, ist ihr Verhalten beim Einlegen in Wasser. Frische Fische sinken unter, nicht frische dagegen schwimmen oben, weil sich Bakteriengase gebildet haben.
Meerfische werden genau wie See- und Flußfische gründlich gewaschen. Vom Kopf zum Schwanz geschuppt und danach ausgeweidet. Bei ganz zu verwendenden Fischen werden auch die Augen entfernt. Beim Ausweiden wird die Haut am Bauch in sauberem Schnitt aufgeschlitzt und der Bauchinhalt mit Schwimmblase und der inneren Bauchhaut, die meist schwärzlich gefärbt ist, herausgehoben. Danach werden sie gut ausgewaschen. Um den sehr durchdringenden Fischgeruch zu mildern, beträufelt man sie reichlich mit Zitronensaft, man kann sie auch eine Weile in rohe Milch legen.

Verwendung

Schellfisch gekocht, mit brauner Butter, Senf-, Weißwein- oder Tomatensoße. Schellfisch nach ungarischer Art: mit Paprika und Zwiebel gedünstet. Schellfisch grilliert: fingerdicke Schellfischscheiben mit Öl bestreichen und beidseitig auf dem

heißen Aufsatzgrill oder in der Grillpfanne rösten. Gratinierter Schellfisch: Reste von gekochtem Fisch in weißer Soße mit Butterflöckchen belegt und Reibkäse bestreut im Ofen überbacken.

Trüsche (franz. Lotte, ital. Bottrisa)

Sie ist wegen ihrer schlangenähnlichen Gestalt und häßlich bunten Haut nicht allgemein beliebt. Feinschmecker aber schätzen ihr schneeweißes Fleisch und lieben sie ihrer außerordentlich großen Leber wegen, die als besondere Delikatesse gilt. Ihr Leib ist gedrungen, dickwalzig, mit langem Schwanz und einer vom Rücken bis zur Schwanzspitze reichenden Flosse. Außerdem besitzt sie noch eine kleine Rückenflosse, die wie die Haut grüngelb bis schwarzfleckig bunt gezeichnet ist. Der Kopf ist abgeflacht, mit Nasenborsten und Bartfäden am Kinn.
Beste Verwendungszeit: Mai bis Spätherbst.

Verwendung Blau gekocht wie Forelle. In Rotwein gedünstet. Nach Pariser Art in Scheiben geschnitten und mit der Leber in Champignonsoße serviert. Gebacken mit Lebertoast, mit feinen Kräutern, wobei der Sud zusammen mit Kräutern eingedämpft wird. Au Gratin: mit Béchamel- oder Krebssoße bedeckt, überbacken.

Weißfische

Es ist dies der Sammelname für eine ganze Reihe silberglänzender Fische, wie z. B. Brachsmen, Schwalen, Plötze, Laube und Rotauge. Leider sind sie alle ziemlich grätenreich.
Beste Verwendungszeit: Mai bis September.

Verwendung Gebraten oder gebacken. Plötze gekocht in Dillsoße, kleine Weißfische nach Neuenburger Art gebacken: die vorbereiteten Fische den Rücken entlang aufschneiden, damit sie sich beim Backen nicht wölben. Leicht gesalzen in Mehl, dann in Milch und nochmals in Mehl wenden, in heißem Öl schwimmend zu goldbrauner Farbe backen. Kurz abgetropft mit Petersilie zu Tisch geben.

Zander (franz. Sandre)

Ursprünglich in Rußland beheimatet, als Wolga-Zander oder Berschik bekannt, wurde er schon früh in die Donau verpflanzt. Dort und im ungarischen Plattensee heißt er Fogasch. In der Elbe wird er mit Schill bezeichnet. Vor Jahren wurde er auch im Bodensee ausgesetzt, später auch im Rhein. Mittelgroße Zander eignen sich wegen ihres festen Fleischgewebes besonders gut zum Füllen. Sie werden hierzu nicht wie üblich am Bauch aufgeschlitzt, um dort ausgenommen zu werden, sondern nach dem Schuppen und Waschen am starken Rückgrat entlang.
Beste Verwendungszeit: im Vorfrühling, doch ist er das ganze Jahr hindurch erhältlich.

Verwendung

Zander gefüllt: mit Brot-, Speck- oder Kräuterfüllung.
Au Matelot (Matrosenart); Zander nach Basler Art: die Filets mit Mehl bestreut gebraten, dazu Sardellenfilets und Bratkartoffeln servieren. Gratiniert: Lagen von in Weißwein gekochtem Zander mit Pilzragout in einer feuerfesten Platte mit weißer Soße und geriebenem Käse bedeckt, im Ofen überbacken.

KRUSTENTIERE

Sie gehören zur weitverzweigten Familie der Krebse, die im nassen Element beheimatet sind. Ein dicker, fast lückenloser Chitinpanzer schützt sie vor den Angriffen ihrer Feinde. Kopf und Brust sind bei diesen Tieren meist zusammenverschmolzen. Die Atmung erfolgt wie bei den Fischen durch Kiemen. An den Kopfpartien sitzen meistens zwei Fühlerpaare, wovon das kleinere Träger des Riechsinnes, das größere, körperlange, das eigentliche Tastorgan ist. Die in lebendem Zustand stark unterschiedliche Färbung der Krustentiere wird in gekochtem Zustand rosa bis leuchtend rot. Alle übrigen, den Tieren eigenen Farbstoff bleiben beim Kochen aus.

Krabben oder Garneelen (franz. Crevettes, engl. Shrimps, ital. Camberi)

Es sind dies die kleinsten zur Verwendung kommenden krebsartigen Krustentiere. Bis zu acht Zentimeter lang werdend, sind sie meistens aber nur halb so groß. Sie haben einen grünlich-braun gefärbten Panzer und nur unvollkommene Scheren. Ihr Fleisch ist sehr nahrhaft, besitzt es doch bis zu 20 Prozent Eiweißgehalt. Meistens gelangen sie schon gekocht oder als Konserven in den Handel. Sie werden zu Salaten oder Cocktails verwendet. Gekochte Krabben sind rosa, zweite Qualität grau-rosa.

Scampi

Ihr zoologischer Name ist Heuschreckenkrebs. Sie sind hauptsächlich in der Gegend des Skagerraks und im Mittelmeer zu finden. Ihr langgestreckter Körper ist etwas größer als jener der Krabben und ausgiebiger im Fleisch. Sie werden hauptsächlich zu Vorspeisen verwendet, gekocht, noch lauwarm mit Mayonnaise, in den Fanggegenden jedoch auch als Hauptgerichte.

Krebse

Krebse gelangen bei uns als Leckerbissen auf den Tisch und sind ausschließlich Bewohner von Teichen und Flüssen. Ihr Panzer ist dunkelgrau bis schwarz. Sie

erreichen Größen bis zu 15 Zentimeter Länge und ein Gewicht bis zu 120 Gramm. Die größten ihrer Gattung kommen aus der Oder. Von den fünf Beinpaaren ist das vorderste Paar zu Scheren ausgebildet und dient ihnen als Waffe. Krebse müssen, da ihr Fleisch sehr schnell verdirbt, nur lebend oder ganz frisch gekocht gekauft werden. Verdorbenes Krebsfleisch ist wie das aller Krustentiere besonders gefährlich. Das Töten der Krebse geschieht in stark kochendem Salzwasser, in die sie einzeln hineingeworfen werden, damit das Wasser sich nicht abkühlt und der Tod möglichst rasch eintritt.

Hummern (franz. Homard, engl. Lobster)

Ihrer Form nach unterscheiden sie sich nur wenig von größeren Flußkrebsen, werden aber bis zu 50 Zentimeter lang und erreichen ein Gewicht bis zu zwei Kilogramm. Die gängigen Portionshummern wiegen zwischen 400 und 800 Gramm. Die Färbung der lebenden Hummern ist hell- bis dunkelkastanienbraun, nicht selten auch schwarzblau. Um Hummern zu kochen, werden ihnen, damit sie nicht kneifen, die Scheren zusammengebunden, zum Töten werden sie einzeln kopfvoran in einen großen Kochtopf mit sprudelnd siedendem Salzwasser geworfen. Dem Wasser werden ein Guß Weinessig, eine Prise Thymian, einige Pfefferkörner und etwas Petersilie beigefügt. Je nach ihrer Größe sollen sie, nachdem sie getötet sind, noch im leicht kochenden Sud 20 bis 30 Minuten ziehen. Am besten schmecken sie nur leicht abgekühlt (lauwarm). Vor dem Anrichten werden sie der Länge nach halbiert. Das Fleisch der Scheren und des Schwanzes ist am beliebtesten.

Langusten (franz. Langoustes, ital. Aragoste)

Wegen ihres starken stachelbewehrten Rückens werden sie auch Stachelhummer genannt. Am häufigsten kommen sie in der Adria und im Mittelmeer vor, aber auch in den westlichen und südlichen Küstengebieten von England und Irland. Exemplare von über 60 Zentimeter Länge und einem Gewicht bis zu sechs Kilogramm sind keine Seltenheit. Im Gegensatz zu den Hummern besitzt die Lan-

guste keine oder nur verkümmerte Scheren. Ihr Panzer ist meist rötlich violett mit gelblichen Flecken, gekocht ist er etwas weniger rot als der Hummer. Das feste Fleisch gilt als das feinste der Krebsgattung. Das Töten geschieht in der gleichen Weise wie bei den Hummern.

Verwendung: Scampi frisch gekocht mit Mayonnaise oder auch gebacken; Scampi friti nach Geneser Art: gekochte, aus den Schalen gebrochene Scampi in Mehl wenden oder in Backteig tauchen und schwimmend in heißem Öl backen, mit Zitrone und Mayonnaise servieren. Krabben: gekocht und aus den Schalen gebrochen als Salat anmachen oder, mit Mayonnaise vermischt, in rohe Tomatenhälften füllen. Krebse: aus dem Sud. Dem Sud werden Weißwein, Kümmel, Kräuter und Gewürze beigefügt. Krebse nach Bordelaiser Art: in einem hohen Brattopf Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Petersilie in Butter kräftig anrösten, Lorbeer und Thymian beifügen. Ein halbes Weinglas Kognak übergießen, anzünden und abbrennen, danach eine halbe bis eine Flasche Rotwein beifügen. In den kochenden Wein die lebenden Krebse einzeln hineinwerfen und zehn Minuten kochen lassen, mit Pfeffer, Salz und einem Stückchen Butter in gedeckter Terrine anrichten. Das Krebsfleisch wird bei Tisch mit der Hand und geeignetem Besteck aus den Schalen gebrochen. Hummer nach Pariser Art.

Krebsbutter: zu Suppen und Soßen werden aus den geleerten Panzern der Krustentiere, besonders aus jenen der Krebse, bereitet. Die sauber ausgebürsteten Panzer fein zerstoßen und in Butter anrösten, mit Bouillon begossen, eine Stunde kochen. Nach dem Auskühlen wird das Fett abgeschöpft (Krebsbutter); sie reicht zum Rösten von 50 bis 60 Gramm Mehl, daraus eine gebundene Suppe oder Soße bereitet wird, die von schöner, rötlicher Farbe ist.

KLEINE GEMÜSEKUNDE

Zu den begehrtesten und gesündesten Nahrungsmitteln gehört wegen seines Gehaltes an Vitaminen und Mineralstoffen das Gemüse.
Beim Einkauf ist darauf zu achten, daß es möglichst frisch ist, prall und saftig und von kräftiger Farbe. Welkes oder gar angefaultes Gemüse ist abzulehnen. Vor seiner Verwendung ist es sauber zu waschen. Nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen, da es sonst an Nährwert verliert. Ebenso durch eine zu lange Kochzeit ist dies der Fall. Salate müssen nach dem Waschen wieder trocknen, ehe sie angemacht werden.
Vorzügliche Salate und Rohkostplatten lassen sich aus fast allen Sorten bereiten. Zu den weniger bekannten Arten gehören hier Fenchel, Lauch, Auberginen, Topinambur, Artischocken und Paprika.

SACHREGISTER

	Nummer
Aal, blau	181
Aal in Salbei	182
Aal nach Trentiner Art	183
Aal in Sulz	184
Äpfel à la Reine	63
Äpfel, eingedünstet	1257
Äpfel, gebackene, mit Sauerkraut	657
Äpfel, gedünstet	663
Äpfel, gefüllte	750
Äpfel, kalifornisch	64
Äpfel im Schlafrock	752
Albertle	1164
Alexander-Cocktail	922
Alphonsokartoffeln	382
„Alter Schwede“	930
Amsterdamer Austernsuppe	126
Ananasbombe	807
Ananasbowle	888
Ananaseiscreme	783
Ananas-Salat	680
Ananas mit Schlagrahm	732
Ananas oder Erdbeeren in Zucker	1197
Angostura-Cocktail	923
Angostura-Ente	876
Anisbrot	835
Anisplätzchen	1034
Apfelauflauf	767
„Apfelbettelmann“	606
Apfelbrei	661
Apfel Charlotte	749
Apfelkompott	662
Apfelküchlein	960
Apfelkuchen	1015
Apfel-, Kirsch-, Rhabarber-, Stachelbeerkaltschale	130
Apfel- oder Quittengelee	1215
Apfel- oder Quittenmus, eingedünstet	1259
Apfelreis	581
Apfelreis mit Schneehaube	598
Apfelrolle	1021
Apfelsaft	830
Apfelschnee	736
Apfelstrudel	592
Apfelsuppe	129
„Apotheke“	931
Aprikosenbombe	806
Aprikosenbowle	884
Aprikosen Chantilly	730
Aprikosen, eingedünstet	1251
Aprikosenkompott	670
Aprikosenmarmelade	1202
Aprikosenmarmelade, falsche	1206
Aprikosensauce	689
Arrakglasur	1071
Arraksauce	686
Artischocken	471
Artischocken mit Bohnenmus	470
Aspik	515
Astoriamarinade	441
Astoria-Flip	934
Auberginen (Eierfrüchte)	467
Auerhahn	258
Auflegekuchen	1024
Ausstecherle	1163

	Nummer
Austern	53
Austern- und Hummercocktail	56
Austern, gebratene in Teig	223
Austern, geröstete	222
Bacardi-Cocktail	918
Backhähnchen	227
Backpflaumen	673
Backpulverbiskuits	1054
Bananen-Cocktail	320/321
Bananencreme	789
Bananenpudding	723
Bananensalat	414
Bananenschnee	735
Bayerisches Kraut	458
Bayerische Semmelklöße	398
Béchamelsauce	487
Beefsteak à la Jérôme Leplat	296
Beefsteak, deutsches	308
Beignettenteig	575
Berliner Bowle	902
Berliner Pfannkuchen	958
Berner Brötchen	177
Berner Sauce (Sauce Béarnaise)	491
Bienenstich	981
Biersuppe	123
Bier-Cocktails	328/329
Bircher Müsle	838
Birkhahn	259
Birnencocktail	57
Birnen, eingedünstet	1252
Birnen-Eintopf	556
Birnen, gebratene mit Schokoladensauce	754
Birnen, gefüllte	753
Birnen Hélène	818
Birnenkompott	664
Birnensalat	676
Bischofsbrot	1008
Biskuitäpfel	751
Biskuit-Apfelkuchen	1016
Biskuitauflauf	759
Biskuit Charlotte	741
Biskuit Fanny	743
Biskuit Lisette	742
Biskuit-Pudding à la Claire	714
Biskuitroulade	1007
Biskuittörtchen	836
Blätterteig	1026
Blätterteig, einfacher	1027
Bleichsellerie mit Roquefortkäse	81
Blitzgebäck	1044
„Blondes Gift“	929
Blumenkohl, eingedünstet	1268
Blumenkohl in Creme	846
Blumenkohl, polnisch	451
Blumenkohlsalat	432
Blumenkohlsuppe	101
Blumenkohl, überbacken	450
Blutwurst, eingedünstet	1286
Böhmische Knödel	401
Bohnen, Bostoner, gebackene	532
Bohnen, dicke, mit Speck	529
Bohnen-Eintopf	553
Bohnen, gedörrte	1238
Bohnen, grüne, eingedünstet	1269
Bohnen im Steintopf	1236
Bohnen in Flaschen	1237
Bohnenkaffee	855
Bohnenkerne	453
Bohnensalat	419
Bohnenspätzle	614
Bohnen und Tomaten mit Wurst	531
Bohnen zu Salat, eingedünstet	1275

	Nummer
Bolivianischer Salat	412
Bratheringe, mariniert	209
Brathuhn à la bonne Femme	236
Bratkartoffeln	366
Braune Sauce	488
Braunschweiger Wurst, eingedünstet	1288
Brei	821
Brieschen	826
Brockelerbsen in Creme	848
Bröselteig	1030
Brötchen, pikante	32
Brombeeren, eingedünstet	1264
Brombeermarmelade	1196
Bronx-Cocktail	913
Brote, belegte, vegetarisch	609
Brotpudding	717
Brotsuppe, feine	114
Brotwasser	831
Brühkartoffeln	386
Buchteln, Böhmische	587
Bücklinge, überbacken	571
Bücklingbutter	526
Burgunder Bowle	898
Butterbiskuit	144
Butter, braune	517
Buttercreme	1068
Buttercremetorte	1080
Butterecken	1053
Butterhörnchen	972
Butterkartoffeln	373
Butterklößchen	136
Butterkuchen, aufgegangener	978
Buttermilchkaltschale	135
Buttermilchsuppe	124
Butter-S	1167
Butter- oder weiße Sauce	486
Butter, zerlassene	516
Cardinal-Punsch	816
Champagner-Cobbler	942
Champignons in Rahm mit Rühreiern	654
Champignons auf Toast	172
Chantillykartoffeln	381
Chateaubriand	295
Cheese Crakers	35
Cherry-Cobbler	943
Cherry-Sour	945
Chicken-Timbalos	162
Chicorée	474
Chilaly-Aufstrich	38
Chili Sauce	1230
Chocolate Cakes	1122
Clubmarinade	439
Colonial-Cocktail	914
Condés	1109
Cottage Pudding	718
Cream Bread Fingers	991
Creme Nesselrode	777
Creme Pâtissière	771
Creme, russische	776
Cremesauce	691
Cremeschnitten, gebackene	747
Cremeschnitten	1108
Cumberlandsauce	508
Cup Lili Marlen	895
Cup von Nizza	900
Dänischer Salat	429
Dampfnudeln	578
„Darling“	701
Dattelpudding	725
Devonshire — Bratkartoffeln	368
Dicker Kuchen	974
Diplomatencreme	779

	Nummer
Dixie Salad	410
Doboschtorte	1096
Dörrbohnen, grüne	463
Dörrgemüse-Koteletten	646
Doughnuts	955
Dreifruchtmarmelade	1200
Eier, gefüllte	169
Eier, gekocht	1
Eier im Glas	2
Eier, einlegen	1243
Eier à la Livingstone	23
Eier à la Suisse	21
Eier à la Victoria	22
Eier mit Champignons	20
Eier, Russische	68
Eier, verlorene (pochierte Eier)	11
Eier, verlorene (mit Sauce Béarnaise)	12
Eierauflauf	15
Eiercremebrötchen mit Sardellen	29
Eiergetränk	33
Eierhaber	627
Eier-Kognak	948
Eierkuchen, geflammte	748
Eier-Likör	949
Eierpudding	710
Eiersalat	73
Eierstich	143
6-Eier-Schwer-Torte	1091
Eiweiß aufbewahren	1242
Eiweißglasur	1074
„Einmal ist keinmal“	924
Einlaufsuppe	89
Eiscreme-Soda	866
Eiskaffee	864
Eislocken	1039
Eis-Mandelmilch	867
Eisschokolade	865
Eistee	872
Elsäßer Vanillespeise	744
Endivien- oder Chicoréesalat mit Orangen	408
Englische Bowle	896
English Monkée	34
Ente, gebratene	247
Ente mit Orangen	248
Entenbraten mit Äpfeln, eingedünstet	1303
Epikursauce	496
Erbsen, grüne, eingedünstet	1265
Erbsenpüree	482
Erbsensuppe, holländische	104
Erdbeerbowle	878
Erdbeeren, eingedünstet	1248
Erdbeeren Elizabeth	702
Erdbeeren in Zucker	1197
Erdbeeren mit Schlagrahm	731
Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-Kaltschale	131
Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeermark (eingedünstet) zu Gefrorenem	1263
Erdbeermarmelade, feine	1195
Erdbeersaft	1191
Erdbeertorte	1090
Erdnußkonfekt	1176
Erdnußkrokant	1178
Essig	1222
Essigfrüchte, gem. (Mixed Pickles)	1223
Essiggurken, kleine	1224
Fasan	253
Fasan, eingedünstet	1304
Fastnachtsküchlein mit Backpulver	957
Fastnachtsküchlein, einfache	959
Feigenkompott mit Rahm	674

	Nummer
Felchen und Forellen nach Müllerin Art, gebraten	192
Fenchelgemüse	464
Fenchelsalat	423
Fettgans	241
Filetgulasch	300
Fisch à la Crème	219
Fisch à la Provençale	218
Fischgericht im eigenen Saft	568
Fischkartoffeln	376
Fischkoteletten, epikurische	163
Fischpichelsteiner	217
Fischrouladen	220
Fischsalat	435
Fischsalat mit Tomatenmark	80
Fischsauce, dänische	506
Fischsuppe	125
Flachswickel	992
Flädle	145
Flammeri mit Ei	706
Flant	828
Fleischbrühe	87
Fleischbrühe — Consommé	86
Fleischhaschee, kaltes	76
Fleischküchlein (Buletten)	312
Fleischsalat Nizza	75
Fleischsülze	336
Florentiner Merinken	1110
Flundern und Schollen, gebacken	204
Fondant	1180
Fondantnüsse	1183
Fondue, Neuchâteler Art	175
Forellen, blau	178
Forellen, gesulzte	180
Forellen in Weißwein	179
Fränkische Rostbratwürste	548
Frankfurter Kranz	1089
Franzipancreme	1063
Französischer Nougat	1179
Froschschenkel, gebacken	158
Fruchtcreme, einfache	781
Fruchteis, einfaches	799
Fruchtsalat, gemischter	675
Fruchtsalatmarinade	445
Fruchtsauce	687
Fruchtschnee	829
Früchte, kandierte	1190
Fruit Cocktail	947
Gänsebraten, eingedünstet	1302
Gänsebrust, Gänsekeulen	242
Gänsehals, gefüllter	243
Gänseklein	244
Gänseleberbrötchen	28
Gänseleber mit Äpfeln	246
Gänseleberparfait	69
Gänseleberpastete	72
Gänseleberpastete, ungarisch	70
Gänseleberschnitzel	245
Gans, gefüllte	240
Gebäck für Kinder	1161
Geburtstagskuchen	998
Geflügelpastete	154
Gelbe Rübensalat	422
Geleefrüchte	700
Geleeheringe	210
Gelee-Walnüsse	699
Gemüsecremesuppe	105
Gemüse, junges	446
Gemüse-Pichelsteiner	653
Gemüse-Platte	845
Gemüsestrudel	637
Genever High Ball-Cocktail	915
Génoise Torte	1082

	Nummer
Gesundheitskuchen	1005
Gesundheitstee	834
Gewürzkuchen	1009
Gibson-Girl-Cobbler	941
Gin-Fizz	939
Gin-Sour	944
Glühwein	860
Gnocchi, italienisch	622
Goldbarschfilet, gebacken	199
Golden Buck	176
Goldkuchen	1113
Gold Stream Guards Drink	912
Grapefruitbiskuit	740
Grapefruit-Cocktail	928
Grape Fruit Coupe	874
Graupenauflauf	599
Gravensteiner Apfelbowle	885
Grießauflauf	595
Grießflammeri	707
Grießkirschkuchen	1017
Grießklößchen	137
Grießklöße	403
Grießplätzchen	852
Grießpudding	713
Grießpudding ohne Milch	709
Grießrührkuchen	1004
Grießschnitten	579
Grießsuppe	90
Grießsuppe, geröstete	91
Grog	861
Grogbowle	904
Grünkernbratlinge	643
Grünkernkoteletten	647
Grünkohl mit Kasseler Rippenspeer	559
Gulaschsuppe	119
Gurkenbowle	892
Gurken, gefüllt	638
Gurken, gefüllte	844
Gurkengemüse	455
Gurkenkörbchen	411
Gurkensalat	407
Gurkensauce	505
Gurkenscheiben, grüne (ungekocht)	1228
Hackbraten	309
Hägenmark	1211
Haferflockenauflauf	600
Haferflocken-Bratlinge	642
Haferflockenmakronen	1150
Haferflockenplätzchen	853
Haferflockenspeise	704
Haferflockensuppe	95
Haferflockenwaffeln	1134
Hahn, gebratener	225
Hamburger Aalsuppe	121
Hammelbraten	343
Hammelbraten, eingedünstet	1298
Hammel nach Bordelaiser Art	344
Hammel à la Bourgeoise	345
Hammelfleisch-Eintopf	551
Hammelfleisch mit weißen Bohnen, eingedünstet	1299
Hammelkoteletten	338
Hammelragout Bonne Femme	346
Hammelragout, eingedünstet	1300
Hammelrippchen à la Maintenon	339
Hammelschulter mit weißen Rüben	347
Hammelsteak	340
Haselnußcreme	778
Haselnußeis	798
Haselnußmakronen	1145
Haselnuß-Omeletten	629
Haselnußring	987
Haselnußschnitten	1151

	Nummer
Haselnußtorte	1083
Hasenbraten	358
Hasenbraten, eingedünstet	1305
„Hasenohren“	963
Hasenpfeffer	357
Havanna-Törtchen	1115
Haushofmeisterbutter	521
Hecht in saurem Rahm	194
Hefeblätterteig	1028
Hefebrezeln	993
Hefebund	982
Hefeklöße	402
Hefepudding	721
Hefestollen ohne Ei	984
Hefestück Vorteig	966
Hefengugelhopf	983
Hefenkranz	975
Heidelbeeren, eingedünstet	1253
Heidelbeeren in Flaschen	1217
Heidelbeerkuchen	1020
Heidelbeersaft	1191
„Heidesand“	1158
Heilbutt, gekocht	191
Helenenschnitten	1055
Heringauflauf, Russischer	572
Heringsbrötchen, Russische	26
Heringe, blau	206
Heringe in Öl	212
Heringe in Pergament	208
Heringe vom Rost	207
Heringstoast	27
Himbeerbrötchen	1157
Himbeer-Cocktail	320/321
Himbeeercreme Bois de Boulogne	790
Himbeeren, eingedünstet	1247
Himbeermarmelade	1196
Himbeermilch	869
Himbeersaft	1192
Himbeerschnee	737
Himbeer-Soufflé	763
Hirn in brauner Butter	277
Hirn, gebackenes	278
Hirnsuppe	96
„Hobelspäne“	964
Hohenheimer Riesling, eingedünstet	1258
Hohllippen	1040
Holländische Erbsensuppe	104
Holländische Petersiliensauce	507
Holländ. Sauce (Sauce Hollandaise)	490
Holländer Torte	1100
Holundermus	1208
Holundersaft ohne Zucker	1193
Honigkuchen, in der Form gebacken	1143
Honiglebkuchen	1139
Honigmilch	870
Hühnerfrikassee	229
Hühnerkroketten, mazedonische	161
Hühnerleber, gebraten – amerik. Art	231
Hühnersalat	434
Hühnersandwiches	37
Hühner-Soufflé	234
Hülsenfrüchte(Linsen,Erbsen,Bohnen)	481
Hülsenfrüchte, französisch	656
Huhn, afrikanische Art	232
Huhn in Burgunder	235
Huhn als Gabelfrühstück	233
Huhn auf Reis mit Spargel	230
Huhn vom Rost – amerikanische Art	226
Hummer	54
Hummerbrötchen	25
Hummer, gebratener	224a
Hummerkanapés	47
Hummermayonnaise	58
Hummercocktail	56

	Nummer
Hummer nach Pariser Art	224b
Hummersandwiches	39
Indianische Marinade	443
Ingwercreme	784
Irish-Stew	533
Italian Canapés Giuseppe	50
Italienische Käsesuppe	116
Italienische Polenta	623
Italienischer Salat	74
Italienische Sauce	498
Italienische Sugo	620
Italienische Vorspeise	66
Jäger-Eintopf	554
Joghurt-Cocktail	320/321
Johannisbeercreme	791
Johannisbeeren, eingedünstet	1246
Johannisbeergelee, schnelles	1213
Johannis- oder Brombeergelee	1214
Johannisbeermarmelade, rohe	1198
Johannisbeer-, Himbeer-, Erdbeer-, Stachelbeer-, Brombeermarmelade	1196
Johannisbeersaft	1191
Johannisbeertorte Fiedel	1105
John Collin-Cocktail	916
Julibowle	894
Kabeljau oder Schellfisch vom Grill	202
Kabeljau, ungarische Art	203
Kabinettpudding	716
Käsebiskuits	1059
Käsebrötchen, warme	84a
Käse- und Oliven-Canapés	49
Käsecreme	84
Käsekuchen	1022
Käsekuchen, gesalzen	660
Käsekuttelauflauf	651
Käse-Omeletten	19
Käsepastetchen	156
Käsepastetchen	631
Käsepudding	640
Käseschnitten, gebacken	174
Käsespätzle	613
Käsestangen	994
Käsesuppe, französische	117
Käsetrüffel	83
Kaffeecreme	773
Kaiserschmarren	585
Kakao	857
Kalbfleisch, eingemachtes	288
Kalbfleisch, eingemachtes, eingedünstet	1297
Kalbfleisch, geschnitzeltes (italienisch)	265
Kalbfleischvögel	266
Kalbsbraten	279
Kalbsbraten, eingedünstet	1295
Kalbsbraten, polnischer	283
Kalbsbrieschen	274
Kalbsbrieschen – amerikanische Art	275
Kalbsbrust, gefüllte	280
Kalbsfrikassee	288
Kalbsfüße, gebackene	291
Kalbsgulasch	287
Kalbshaxe	282
Kalbsherz	289
Kalbshirn	825
Kalbskopf, gekocht	292
Kalbskoteletten, naturell	268
Kalbskoteletten, paniert	269
Kalbsleber	270
Kalbsleber à la Madame Beque	271
Kalbsleber mit Speck	272
Kalbslende, kalte	284
Kalbsmedaillons Mignons	263
Kalbsnieren	276

	Nummer
Kalbsnierenbraten	281
Kalbsnuß Trianon	267
Kalbsrouladen, eingedünstet	1296
Kalifornische Marinade	440
Kalte Ente	875
Kandierte Orangenschalen	1188
Kaninchen, herausgebackenes	360
Kaninchen in Paprika	359
Kaninchen-Ragout	361
Kaninchen südländischer Art	362
Kapselbrot, gefülltes	24
Karamelbirnen	665
Karamelcreme	774
Karamelcreme	1064
Karamelcreme, gestürzte	775
Karamelsauce	683
Karotten, eingedünstet	1266
Karpfen, blau	195
Karpfen, gegrillt	196
Karpfen, polnisch	197
Karthäuserklöße	583
Kartoffelauflauf	603
Kartoffelauflauf	652
Kartoffelhörnchen	1137
Kartoffelklöße, gekochte	396
Kartoffelklöße, rohe	394
Kartoffelkrapfen	1136
Kartoffelkroketten	391
Kartoffelküchlein	392
Kartoffelkuchen auf Hefeteig	624
Kartoffelnester	378
Kartoffeln auf Ardenner Art	372
Kartoffeln, geröstete	367
Kartoffeln, neue	375
Kartoffeln, Niedernauer	371
Kartoffeln, Pariser	374
Kartoffeln in der Schale	364
Kartoffeln, in der Schale gebacken	385
Kartoffeln mit Tomaten	626
Kartoffelnudeln	393
Kartoffelnudeln, überbackene	625
Kartoffelpastetchen	157
Kartoffelpüree	369
Kartoffelpuffer (Reibekuchen)	389
Kartoffelrädchen, saure	387
Kartoffelsalat	431
Kartoffelsalat, geriebener	430
Kartoffelschnee	370
Kartoffelschnitze mit Brühwurst	546
Kartoffelschnitze und Spätzle	545
Kartoffelstrudel	593
Kartoffelsuppe, grüne	108
Kasseler Rippenspeer	337
Kasseler Rippchen, eingedünstet	1289
Kastanienauflauf	761
Kastaniencreme	788
Kastanien, glasierte	483
Kastanien-Plombière	814
Kastanienpüree	484
Kastanien mit Rosenkohl	658
Kastanientorte	1106
Katergift-Flip	933
„Katzenzungen“	1131
Kaviar	52
Kekse	1035
Kentucky-Salat	416
Kernbohnensalat	420
Kernbohnen, weiße mit Makkaroni	530
Kirschenbowle	880
Kirschen, eingedünstet	1249
Kirschenkompott	668
Kirschenmarmelade (schwarze Kirschen)	1201
„Kirschenmichel“	584

	Nummer
Kirschkuchen	1019
Kirschpfannkuchen	582
Kirschpudding	722
Knödel, Böhmische	401
Knödel, Tiroler	400
Kochfleisch, eingedünstet	1281
Königin-Butterkuchen	1058
Königin-Pastetchen	153
Königinsuppe	110
Königinsuppe, falsche	111
Königsberger Klopse	543
Königskuchen	996
Kognakpfirsiche	1218
Kohlrabi	454
Kohlrabi, eingedünstet	1267
Kohlrabi mit Senfrahm	849
Kokosnußbonbons	1186
Kokosnußmakronen	1147
Kokosnußrahmplätzchen	1050
Konfekt, mexikanisches	1177
Koteletten, eingedünstet	1283
Krabben nach pommerscher Art	570
Krabbensalat mit Mayonnaise	59
Kräuterbrühe, eisgekühlte	88
Kräuterbutter	522
Kräuter- und Gesundheitstee	859
Kraftbrühe	85
Kraftbrühe	819
Krammetsvögel	257
Krapfen, gefüllte	1132
Krautkopf, gefüllter	540
Krautsalat	426
Krautspätzle	612
Krautwickel	538
Krautzweckeln, österreichische	617
Krebsbutter	519
Krebse, gekochte	168
Krebsragout in Muscheln	151
Krebssuppe	118
Kressesamen (falsche Kapern)	1227
Krokant	1173
Kümmelbrötchen	971
Kürbispastete	567
Kürbis, süßsaurer	1220
Kullerpfirsich	883
Kutteln, geröstete	314
Kutteln, saure	313
Lachsbutter	525
Lachs, gegrillt	188
Lachstüten mit Rahm	67
Lamm- und Kitzbraten	348
Lammkrone amerikanische Art	341
Lammrücken	342
Languste	55
Languste in Rahm	216
Lauchgemüse	462
Lauchsalat (Porree)	428
Lauchsuppe	102
Leber, sauer und saure Nieren	273
Leberklöße, feine	542
Leberklößchen	142
Leberpastete	71
Leberpastete, eingedünstet	1284
Leberspätzle	541
Lebkuchen, einfache	1140
Lemon Cakes	1121
Lendenbraten	299
Lendenschnitten	294
Linsen-, Erbsen-, Bohnensuppe	113
Linzertorte	1087
Löffelbiskuit	1043
Löffelerbsen nach Berliner Art	528
Lungenhaschee	290

	Nummer
Macedone Sandwiches	44
Madeirasauce	489
Magenbitter	954
Maibowle	877
Mailänderle	1165
Maisgebäck	1162
Maisgrieß-Apfelauflauf	596
Maiskölbchen	468
Maiskölbchen, eingedünstet	1272
Makkaroni nach Herzoginart	534
Makronencreme	782
Makronenschiffchen	1119
Makronentorte	1084
Mandelbögen	1152
Mandelbrot	1012
Mandelflammeri	705
Mandelgebäck	1155
Mandelgelee	695
Mandelguß auf Zwieback	995
Mandelhalbmonde	1153
Mandelkuchen	979
Mandelmakronen	1146
Mandelmilch	832
Mandeln, gebrannte	1174
Mandelsoße	682
Mandeltorte	1085
Manhattan-Cocktail	907
Manhattan, Muschelkraftbrühe	122
Marinade, französische	437
Marinade, kalifornische	440
Markklößchen	140
Marmelade, einfache	1210
Marmorkuchen	1003
Martini-Cocktail	906
Maryland Huhn	228
Marzipan	1172
Marzipankranz	976
Matjesheringe	211
Maultaschen	536
Mayonnaise	512
Mayonnaise – auf ganz sicher	513
Mayonnaise-Eierbrötchen	30
Mayonnaise, falsche	514
Mayonnaise, heiße	493
Mazedonische Hühnercroquetten	161
Meerrettichsauce	500
Mehlbutter	527
Mehlerbsen	148
Melonenbowle	882
Melonen-Cocktail	320/321
Melonensalat	679
Melonensuppe	128
Merinkentorte	1098
Mexikanisches Konfekt	1177
Milchgelee	696
Milchreis	580
Minestra (italienische Gemüsesuppe)	109
Mint-Cocktail	925
Mirabellen und Reineclauden, eingedünstet	1255
Mixed Pickles	1223
Mockturtlesuppe	120
Mohnbrötchen	970
„Mohrenköpfe“	1120
Mokkabaisers	1116
Mokkacreme	1067
Mokkacremetorte	1097
Mokkaeis	797
Mokka-Flip	936
Mokkaglasur	1073
Mokkaparfait	802
Mokkaschnitten (Eclaires)	1118
Mosaikkuchen	1013
Mousselinsauce	492

	Nummer
Mürber Teig	1031
Muscheln nach Bordelaiser Art	221
Nachtischpfefferminz	1184
Natronringchen	956
Nesselrode-Eis	810
Newburger Muscheln	167
Niedernauer Kartoffeln	371
Nieren, sauere	315
Norwegischer Pflaumenpudding	724
Nougateiscreme	805
Nougat, französischer	1179
Nougattorte	1094
Nudelauflauf	604
Nudeln	146
Nudeln	615
Nürnberger Lebkuchen	1142
Nußauflauf	762
Nußcreme	1061
Nußkipfel	990
Nußkoteletten	648
Nußkranz Wladia	977
Nußkuchen, schneller	1010
Nußlebkuchen	1141
Nußlikör	952
Nußschnecken, aufgezogene	608
Nußtorte ohne Ei	1086
Obstauflauf	605
Obstkuchen ohne Fett	1018
Obstpastete	607
Obsttörtchen	1126
Obsttorte mit Merinkenguß	1104
Ochsenmaulsalat	436
Ochsenmaulsalat, eingedünstet	1294
Ochsenschwanzsuppe	97
Ochsenschweifragout	318
Ochsenzunge in Madeira	316
Ölsardinenbrötchen	31
Österreichische Krautzweckeln	617
Ohio-Cocktail	908
Ohiomarinade	442
Olympia-Cocktail	917
Omelette mit Eingemachtem	824
Omelette Soufflée	14
Omeletten	17
Omeletten mit Rahm	18
Oportozwiebeln	472
Orangenauflauf	765
Orangenauflauf, gefrorener	815
Orangenbiskuit	739
Orangenbowle	886
Orangencreme	786
Orangen- oder Zitronencreme	1069
Orangencremetorte	1101
Orangen Delicious	813
Orangenessenz	1194
Orangen, gefüllte	756
Orangen- oder Zitronen-Gelee	697
Orangenkompott	672
Orangenlikör	951
Orangenmarmelade	1212
Orangenpunsch	863
Orangen mit Rahmeis	801
Orangensalat	678
Orangensalat	413
Orangensauce	495
Orangenschalen, kandierte	1188
Paprika	1231
Paprika, gefüllter	539
Paprikahuhn	237
Paprikasalat	423
Pariser Kartoffeln	374

	Nummer
Pastetchen	152
Pastete aus Restgerichten	566
Pastetenteig	564
Périgordsauce	509
Perlzwiebeln	1226
Petersiliensauce, holländische	507
Petits Fours	1124
„Pfaffenhütchen“	1166
Pfannkuchen	563
Pfefferminz-Likör	953
Pfeffernüsse	1144
Pfifferlinge mit Reisrand	655
Pfirsichbowle	881
Pfirsiche, eingedünstet	1250
Pfirsiche, geflammte	757
Pfirsiche nach Genueser Art	755
Pfirsich- und Erdbeereis	800
Pfirsichkompott	671
Pfirsich Melba	817
Pfirsichsalat	677
Pfirsich mit Schlagrahm	733
„Pfitzauf“	576
Pflaumenkompott	669
Pflaumenkuchen	1023
Pflaumenmarmelade	1203
Pflaumen, eingedünstet	1254
Pichelsteiner	549
Pilsner Bowle	903
Pilzauflauf mit Nudeln	616
Pilze	466
Pilze, eingedünstet	1277
Pilze im Glas	173
Pilzsalat	424
Pilzsuppe	106
Pistazieneiscreme	804
Pizza	574a
Plaza Canapés	51
Plumpudding	726
Polnischer Kalbsbraten	283
Pomeranzenbrötchen	1160
Pommes Fondant	380
Pommes frites	377
Pommes Soufflées	379
Portweinbowle	897
Portwein-Flip	938
Poularde	239
Prärie-Auster	932
Präsidentenpudding	719
Prasselkuchen, einfache	1138
Preiselbeercreme	787
Preiselbeeren	1209
Prince of Wales-Cocktail	911
Prinzessin-Cocktail	927
Profiterollos	768a
Puffbohnen	452
Puffbohnen, eingedünstet	1276
Punsch	862
Punsch Romana	905
Punschtorte	1093
Quarkauflauf	768
Quark-Blätterteigkrapfen	1135
Quarkklöße	404
Quarkstollen	1011
Quitten, eingedünstet	1260
Quittenkonfekt	1189
Räucherfisch, warmer	569
Ragout fin in Muscheln	150
Rahmbombe	808
Rahmgalette	1128
Rahmgulasch	286
Rahmkartoffeln	388
Rahmmakkaroni	621

	Nummer
Rahmmarinade	444
Rahmmarinade, französische	438
Rahmstrudel	591
Rahmwaffeln	1037
Ramequin	165
Rauhnacht-Cocktail	919
Rauhreif-Cocktail	920
Ravigotesauce	511
Ravioli, italienisch	537
Rebhühner, falsche	255
Rebhuhn, Haselhuhn	254
Reformfruchtsalat	854
Rehbraten, eingedünstet	1306
Rehfilet, mariniertes, in Butter	352
Rehfilet vom Grill	351
Rehleber	354
Rehragout	356
Rehrücken	349
Rehrücken mit Sauce Cumberland	350
Rehschlegel	355
Rehschnitzel	353
Reisauflauf	597
Reis mit Geflügel	827
Reis, trocken, gekocht	610
Reispudding	712
Reisschleimsuppe	94
Reisschmarren	586
Reissuppe	93
Reis Trautmannsdorff	745
Resedabowle	891
Rettichsalat	418
Rhabarber	666
Rhabarber in Flaschen	1216
Rhabarbermarmelade	1207
Rhabarber, sauer eingedünstet	1262
Rich Cookies	1049
„Riebele“	147
Rinderbraten, eingedünstet	1292
Rinderbraten französische Art	303
Rindergulasch	305
Rindergulasch, eingedünstet	1293
Rinderrouladen	306
Rinderschnitzel, gehacktes	307
Rindfleischsalat, feiner	77
Rippenspeer, kalt, garnierter	78
Risotto	573
Risollen mit Gehirn	159
Roastbeef	298
Rochester Chocolate Sandwiches	45
Rohkostsalate	839
Rosa-Cocktail	921
Rosenbowle	890
Rosenkohl	456
Rosinenbrötchen	1168
Rostbraten	297
Rote Grütze	703
Rotkraut	460
Rotkraut mit Äpfeln	851
Rotkraut mit Schlagrahm	850
Rote Rüben	478
Rote Rüben in Butter	659
Rote Rüben, eingedünstet	1279
Rote Rüben-Salat	425
Rotweinkühltrank	873
Rotzungen	201
Rüben-Eintopf	555
Rührei	822
Rühreier	3
Rühreier mit Bückling auf Toast	9
Rühreier mit Krabben	10
Rührei mit Schinken	823
Rühreier mit Schinken	4
Rühreier mit Tomaten	5
Rumkuchen, „Schwäbischer Bund“	1006

	Nummer
Rumpsteak Entrecôte	293
Russischer Borschtsch	112
Russische Creme	776
Russische Eier	68
Russischer Heringsauflauf	572
Russische Heringsbrötchen	26
Russische Sauce	494
Russische Steinpilzschnitzel	635
Sabayone – Ital. Weincreme	793a
Sabayonsauce	692
Sablé	1046
Sacher Gugelhupf	1002
Sachertorte	1095
Saft von Heidel-, Johannis-, Erd- und Himbeeren	1191
Sago-Auflauf	601
Sago- oder Tapiokasuppe	92
Salat, bolivianischer	412
Salat, dänischer	429
Salat, grüner	406
Salat à la Jérôme Léplat	415
Salat Lorette	409
Salat-Sandwiches	43
Salbeispießchen	547
Salm	189
Salm, bretonischer	190
Salzburger Nockerl	16
Salzgurken	1225
Salzgurken, eingedünstet	1278
Salzheringe, eingelegte	213
Salzkartoffeln	365
Sandtorte	1092
Santa Monika-Sauce	693
Sarah-Bernhard-Törtchen	1117
Sardellenbutter	524
Sardellen-Canapés	48
Sardellen, gebackene	160
Sardinen-Canapés	46
Sardinen im Rahm	164
Sauce Remoulade	514a
Sauce Vinaigrette	510
Sauerampfersuppe	103
Sauerbraten	304
Sauerkraut	480
Sauerkraut	1235
Sauerkrautauflauf	561
Sauerkrautpastete	565
Sauerkrautpastete	649
Sauerkrautsalat	427
Savarin	590
Schaumweinflip	937
Schaumwein-Sour	946
„Schillerlocken“	1107
Schinken, gekochter – amerik. Art	333
Schinken, gebackener	535
Schinken, gebackener	535
Schinken in Brotteig	334
Schinken in Madeira oder Burgunder	335
Schinken in Rotwein, eingedünstet	1290
Schinkenklößchen	141
Schinkennudeln	562
Schinkenpastete	155
Schlagrahm	727
Schlagrahm, falscher (zur Bereitung von Cremes)	728
Schlagrahm mit Schokolade	729
Schleimsuppe	820
Schleie mit Sahnemeerrettich	198
Schmorbraten	302
Schnecken	166
Schneckennudeln	989
Schnee-Eier	738

	Nummer
Schneepfannkuchen	628
Schnepfen	260
Schnepfenbrötchen	261
Schnitzel	262
Schnitzel-Eintopf	552
Schnitz- oder Hutzelbrot	1171
Schokolade	858
Schokoladeauflauf	758
Schokoladecreme	772
Schokoladecreme	1065
Schokoladen-Creme-Pfefferminz	1185
Schokoladeeis	796
Schokoladeeiscreme	803
Schokoladeflammeri	708
Schokoladenglasur	1075
Schokoladehütchen	1182
Schokolade-Mandeleis	795
Schokolade Mousse	812
Schokolademuscheln	1154
Schokolade-Nußbombe	809
Schokoladen-Nußtorte	1088
Schokoladenplätzchen, gefüllte	1051
Schokoladepudding	720
Schokoladeschäumchen	1033
Schokoladenschnee	734
Schokoladensoße	684
Schokoladensoße zu Birnen „Hélène“	685
Schokolade Soufflé	760
Schokoladesuppe	127
Schokolade-Wespennnester	1057
Schokoladetorte	1081
Schokoladetrüffel	1181
Scholle, gekocht	205
Schrotbrot	968
Schupfnudeln	390
Schwäbische Träublestorte	1099
Schwammnudeln	149
Schwarzbrot	967
Schwarzbrotsuppe	115
Schwarze Johannisbeermarmelade	1199
Schwarzwurzeln	465
Schwedisches Brot	973
Schwedisches Heringsfilet	79
Schwedische Platte (Hors d'œuvre)	65
Schwedischer Teering	988
Schweizer Karamelauflauf	766
Schwemmklößchen	138
Schweinebraten	327
Schweinebraten, eingedünstet	1282
Schweinefilet	325
Schweinefleisch, gekochtes	331
Schweinekarree	329
Schweinekoteletten auf dreierlei Art	320
Schweinekoteletten mit Senf oder Meerrettich	321
Schweinekoteletten mit gebratenen Äpfeln	322
Schweinenieren mit Speck	330
Schweineöhrchen	1130
Schweineragout	332
Schweinerouladen	326
Schweineschnitzel	323
Schweineschnitzel mit Salbei	324
Schweineschlegel	328
Seezunge in Butter	186
Seezunge, gebacken	187
Seezunge in Weißwein	185
Selleriebowle	893
Selleriebratlinge	641
Sellerie	479
Sellerie, eingedünstet	1280
Selleriekroketten	636
Selleriesalat	421
Selleriesalat	841

	Nummer
Semmelauflauf	602
Semmelklöße, bayerische	398
Semmelklöße ohne Ei	399
Semmelpudding	711
Senfbutter	523
Senf- und Kapernsauce	501
Serbisches Reisfleisch	544
Sherry-Flip	935
Sidecar-Cocktail	909
Siedfleisch	311
Siedfleisch, eingedünstet	1291
Silberkuchen	997
Silver-Fizz	940
Soleier	13
„Spätzle“	611
Spaghetti	618
Spaghetti mit Nußsauce	619
Spanische Sandwiches	40
Spanische Sauce	497
Spargel	448
Spargel, eingedünstet	1271
Spargel, gebackener	632
Spargelgericht, überbacken	560
Spargel, sizilianische	633
Spargelsuppe	99
Speckküchlein	574
Specksauce	502
Spiegeleier (Ochsenaugen)	6
Spiegeleier mit Käse	8
Spiegeleier mit Schinken	7
Spinat	449
Spinat, eingedünstet	1273
Spinatpfannkuchen	630
Spinatpudding	639
Spinat mit Schlagrahm	847
„Spitzbuben“	1156
„Springerle“	1159
Spritzgebackenes	961
Spritzgebäck	1052
Spritzglasur, weiße	1076
Stachelbeeren, grüne	667
Stachelbeeren, grüne (unreif), gedünstet	1244
Stachelbeeren, grüne und Rhabarber zu Kuchen, eingedünstet	1245
Stachelbeermarmelade	1196
Steinbutt, gekocht	191
Steinbuttfilet, kalt	193
Steinpilzschnitzel, Russische	635
Steirische Poganze	594
Stockfisch	214
Stockfischpüree	215
Strauben	965
Streichleberwurst, eingedünstet	1285
Streuselkuchen	980
Streuselkuchen, feiner	1127
Strudelring	986
Südpolbowle	901
Süße Bänder	962
Süßkartoffeln mit Apfelscheiben	384
Süßkartoffeln, südliche Art	383
Suppengewürz	1239
Suppenhuhn, eingedünstet	1301
Tauben, gebraten	238
Tartarsauce	499
Tee	856
Teegebäck	1045
Teekranz, gefüllter	1001
Teekuchen (ohne Backpulver)	1000
Teepunsch, kalt	871
Teestollen	999
Teezwieback	1036
Teig, gebrühter	1029

	Nummer
Teltower Rübchen	476
Teufelstomaten	171
Theatersalat	433
Thüringer Klöße	395
Thunfisch auf italienische Art	200
Tiroler Knödel	400
Tomatenauflauf	650
Tomaten-Aufstrich	36
Tomaten mit Birnen gefüllt	843
Tomatenbratlinge	644
Tomaten à la Crème	170
Tomaten, frische, aufbewahren	1241
Tomaten, ganze, eingedünstet	1274
Tomaten, gefüllte	634
Tomaten, gefüllte	842
Tomaten, getrocknete	1240
Tomaten-Ketchup	1232
Tomaten Lukullus	62
Tomatenmark	1229
Tomaten Nana	61
Tomaten Plaza-Hotel	60
Tomatenquark	82
Tomatensalat	417
Tomatensauce	504
Tomatenscheiben, reife (ungekocht)	1234
Tomaten, süßsauere (grüne)	1221
Tomatensuppe	100
Tomatenwürze, amerikanische	1233
Topfbraten – amerikanische Art	301
Topinamburen (Erdartischocken)	475
Torte mit Konfitüre	1102
Torteletten pikant	33
Tortenboden I, Savoy-Masse	1077
Tortenboden II, Genueser Masse	1078
Tortenboden III, Wiener Masse	1079
Tournedos mit Gänseleber	319
Trauben, eingedünstet	1261
Traubenkuchen	1014
Traumsandwiches	41
Trüffelbutter	520
Truthahnfülle	250
Truthahn-Kroketten	251
Truthahn vom Rost	249
Türkenblut	899
Türkischer Honig	1175
Türmchen	1048
Tutti frutti	780
Ungarischer Pörkelt, echter	285
Ungarischer Gulasch-Eintopf	550
Ulmer Zuckerbrot	985
Vanillebrezeln	1125
Vanillebusserln	1160
Vanillecreme	1060
Vanillecreme, einfache	769
Vanillecreme, feine	770
Vanille-Eis	794
Vanilleglasur	1070
Vanille und Holundermilch-Kaltschale	132
Vanillekaramellen	1187
Vanille-Likör	950
Vanilleringe	1047
Vanilleschäumchen	1032
Vanillesauce	681
Vanillewaffeln	1042
Veilchenbowle	889
Vogtländer Klöße	397
Wachsbohnen, eingedünstet	1270
Wachteln	256
Waffeln	577
Waffeln, gerollte	1038

	Nummer
Waffeln, mürbe	1133
Waldorfsalat	840
Walderdbeerbowle	879
Walderdbeertörtchen	1129
Walnuß, gebrannte, Bisque	811
Walzer Cocktail	926
Weckklößchen	139
Weihnachts- oder Sächsischer Stollen	1170
Weinblütenbowle	887
Weincreme	792
Weincreme, englische	793
Weingelee	698
Weinkaltschale	134
Weinsauce	688
Weißbrot	969
Weiße Rüben oder Rettiche	477
Weiße Spritzglasur	1076
Weißkraut	459
Weißkraut mit Speck	558
Wespennester	1056
White Lady-Cocktail	910
White Mountain Creme	1062
Wiener Schnitzel	264
Wildente, gebratene	252
Wildgemüse	485
Wildpain, eingedünstet	1307
Wildschweinrücken oder -schlegel	363
Wildsuppe	98
Windbeutel	1114
Windsor-Sandwiches	42
Winter-Eintopf	557
Winterkohl	461
Wirsing	457
Wirsing- oder Weißkrautbratlinge	645
Yankeesauce	694
Yorkshire Pudding	405
Zimtsterne	1149
Zimtsterne, falsche	1148
Zimtwaffeln	1041
Zitronencreme	785
Zitronencreme	1066
Zitronen- oder Orangen-Glasur	1072
Zitronenkaltschale	133
Zitronen- oder Orangen-Milch	868
Zitronenpudding	715
Zitronenreis	746
Zitronensauce	690
Zitronenschnitten	1123
Zitronen Soufflé	764
Zitronentörtchen Lemon Tartlets	1112
Zitronentorte	1103
Zuckermais	469
Zuckerschoten	447
Zungenragout	317
Zungenwurst, eingedünstet	1287
Zwetschgen, eingedünstet	1256
Zwetschgenknödel	589
Zwetschgenmarmelade	1204
Zwetschgenmarmelade Bovittel	1205
Zwetschgennudeln	588
Zwetschgen, süßsaure	1219
Zwieback	837
Zwiebelbutter	518
Zwiebelfleisch	310
Zwiebelkuchen	1025
Zwiebeln	473
Zwiebelsauce	503
Zwiebelsuppe, französische	107

Menge	Zutaten	Kochvorgang
		Remouladen-Sauce
1/2 Tasse	Mayonnaise	Die ersten 5 Zutaten vermengen.
1 Teelöffel	Senf	Mit dem Rahm oder der
1 Teelöffel	Salatkräuter	Büchsenmilch zu einer
1 Teelöffel	Kapern	Sauce verdünnen.
1 kl. geh.	Essig-Gurke	
	Rahm oder Büchsenmilch	

Menge	Zutaten	Kochvorgang

Menge	Zutaten	Kochvorgang

Menge	Zutaten	Kochvorgang

Menge	Zutaten	Kochvorgang

MEIN GARTEN – MEIN PARADIES

Gartenfreuden aus aller Welt

herausgegeben von Elizabeth Schuler mit Textbeiträgen von Peter Pesel
278 Seiten mit über 240 farbigen Abbildungen, Format 24 × 26 cm, Leinen
DM 54,—

Schöne Gärten haben mit schönen Träumen etwas gemeinsam: Sie lassen sich nicht nach Maßen, nicht nach Länge und Breite messen und beurteilen. Manchmal ist es „nur" ein Plätzchen auf dem Dach eines Hauses mit ein paar Blumen und Sträuchern und einem kleinen Wasserbecken aus dem mit viel Liebe und Phantasie ein kleines Paradies gestaltet wurde. Das andere Mal ein Garten, der in der Weite der Landschaft aufgeht und ein Stück der freien Natur in unser Heim bringt.

Für alle diejenigen, die einen Garten ihr eigen nennen, bietet dieses Buch eine Fülle wertvoller Anregungen.

Das Bildmaterial stammt aus fast allen europäischen Ländern sowie aus den Vereinigten Staaten und Japan, wobei jeweils typische Beispiele der Gartengestaltung gezeigt werden.

Schuler Verlagsgesellschaft Stuttgart

DAS SCHÖNE ZUHAUSE

herausgegeben von Josef E. Schuler
220 Seiten mit 230 farbigen Abbildungen, 22.–27. Tsd. Format 24 × 26 cm, Leinen DM 48,—

Das Buch ist eine Fundgrube neuer Eindrücke und Ideen für eine gepflegte Wohnlichkeit und individuelle Heimgestaltung. 25 Grundthemen der Raumgestaltung werden hier in Text und Bild ausführlich behandelt.

Dieser Band ist nicht nur für den professionellen Raumgestalter bestimmt, sondern in erster Linie für diejenigen, die Wert auf ein gepflegtes Heim legen und bereit sind, sich in der Kunst des Einrichtens ein wenig zu vervollkommnen. Sie alle finden hier eine Fülle von Ratschlägen und Hinweisen zur Einrichtung, zu harmonischer Ordnung der Möbel und für originelle Farbkompositionen.

Dieses Buch ist ganz bewußt nicht auf einen Wohnungstyp zugeschnitten. Der Bewohner einer Einzimmer-Mansarde wird das Buch genau so genießen, wie der Besitzer einer Luxuswohnung, denn hier sind wirklich 1000 neue Ideen für unser „Schönes Zuhause".

Schuler Verlagsgesellschaft Stuttgart

Woher kommt der verblüffende Erfolg dieses neuartigen Kochbuches? Nicht allein von der liebevollen Ausstattung, sondern noch mehr von dem wirklich umfassenden Inhalt, der neben der übersichtlich angeordneten Fülle feiner und einfacher Rezepte und wichtiger Hinweise nicht vergißt, daß auch das einfachste Essen zu einem festlichen Mahl wird, wenn man es mit Sorgfalt und Liebe darbietet. Es ist ein Hausbuch der Tafelfreuden, geschrieben aus großem Wissen und Können.

Dieses Kochbuch
wurde prämiiert bei der
Internationalen
Kochkunstausstellung
in Frankfurt a. M.
30. 9. bis 7. 10. 1956

SCHULER VERLAGSGESELLSCHAFT STUTTGART